



TUGAS AKHIR RI 141501

DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF

RADEN ANDIANI LAKSMI PERMANASARI
NRP 3813100022

Dosen Pembimbing
Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.

DEPARTMEN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2017



TUGAS AKHIR RI 141501

DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF

RADEN ANDIANI LAKSMI PERMANASARI
NRP 3813100022

Dosen Pembimbing
Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.

DEPARTMEN DESAIN INTERIOR
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2017



FINAL PROJECT RI 141501

INTERIOR DESIGN OF HAKATA IKKOUSHA JAPANESE RESTAURANT WITH COMMUNICATIVE RESTAURANT CONCEPT

RADEN ANDIANI LAKSMI PERMANASARI
NRP 3813100022

Supervisor
Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.

DEPARTMENT OF INTERIOR DESIGN
Faculty of Civil Engineering and Planning
Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya 2017

LEMBAR PENGESAHAN

DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF

TUGAS AKHIR

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Pada

Departemen Desain Interior
Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh :

RADEN ANDIANI LAKSMI PERMANASARI
NRP 3813100022

Disahkan oleh Pembimbing Tugas Akhir :



Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.
NIP 19830707 201012 2004



SURABAYA,

JULI 2017

DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF

Nama Mahasiswa : Raden Andiani Laksmi Permanasari
NRP : 3813100022
Pembimbing : Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.

ABSTRAK

Jumlah restoran yang beroperasi di Surabaya mengalami kenaikan sekitar 15-20% setiap tahun. Menurut Kepala DPPK Kota Surabaya, kenaikan jumlah restoran tersebut diiringi dengan peningkatan daya beli masyarakat. Hal tersebut menunjukkan persaingan bisnis restoran semakin ketat. Salah satu jenis restoran yang beroperasi di Surabaya adalah restoran Jepang.

Hakata Ikkousha merupakan restoran Jepang spesialis ramen Hakata dari Fukuoka, Jepang. Salah satu cabang Hakata Ikkousha terletak di Jalan Manyar Kertoarjo Surabaya. Hakata Ikkousha membuka cabang di Indonesia dengan visi untuk memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia. Informasi seputar Hakata Ikkousha dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan restoran. Sebagai restoran cabang dari Jepang, Hakata Ikkousha memiliki citra *Authentic Japanese Restaurant*. Hakata Ikkousha biasanya dikunjungi oleh pelanggan bersama keluarga, teman, atau rekan kerja.

Dalam mendesain interior restoran diperlukan metode desain. Metode yang digunakan yaitu pengumpulan data, analisa data, konsep, pengembangan desain, dan desain akhir. Data yang dikumpulkan adalah data lapangan dan data literatur. Analisa data meliputi analisa pengguna, aktifitas, ruang, fasilitas, dan data lapangan. Konsep, pengembangan desain, dan desain akhir diperoleh berdasarkan hasil analisa data.

Dari analisa data tersebut diharapkan dapat menghasilkan sebuah desain interior restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan konsep komunikatif. Tujuannya agar pelanggan dapat memperoleh informasi seputar Hakata Ikkousha dan mendukung visi Hakata Ikkousha. Selain itu, desain interior Hakata Ikkousha perlu didukung dengan suasana Jepang sebagai citra restoran dan suasana akrab untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan.

Kata kunci: *Hakata Ikkousha, Jepang, komunikatif, restoran*

INTERIOR DESIGN OF HAKATA IKKOUSHA JAPANESE RESTAURANT WITH COMMUNICATIVE RESTAURANT CONCEPT

Name : Raden Andiani Laksmi Permanasari
NRP : 3813100022
Supervisor : Anggra Ayu Rucitra, S.T., M.MT.

ABSTRACT

The number of restaurants operating in Surabaya has increased by about 15-20% every year. According to the Head of DPPK Surabaya, the increase in the number of restaurants is accompanied by increased purchasing power. This shows the increasingly tight competition in restaurant business. One of the types of restaurant operating in Surabaya is a Japanese restaurant.

Hakata Ikkousha is a Japanese restaurant from Fukuoka, Japan, which specializes in Hakata ramen. One of Hakata Ikkousha branches is located at Jalan Manyar Kertoarjo Surabaya. Hakata Ikkousha opened a branch in Indonesia with a vision to introduce Hakata Ikkousha in Indonesia. Information about Hakata Ikkousha can be a way to introduce the restaurant. As a branch restaurant from Japan, Hakata Ikkousha has the image of Authentic Japanese Restaurant. Hakata Ikkousha customers usually visited the restaurant with their family, friends, or co-workers.

Methodology is required in restaurant interior design. The methods used are data collection, data analysis, concept, design development, and final design. The data collected are field data and literature data. Data analysis includes user analysis, activities, space, facilities, and field data. Concept, design development, and final design are obtained based on data analysis.

The data analysis result is expected to obtain an interior design of Hakata Ikkousha Japanese restaurant with communicative concept. The goal is that customers can obtain information about ramen and Hakata Ikkousha and also support Hakata Ikkousha vision. In addition, interior design of Hakata Ikkousha needs to be supported with Japanese atmosphere to represent the restaurant image and an intimate atmosphere to improve customer's comfort.

Keywords: *communicative, Hakata Ikkousha, Japanese, restaurant*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT, atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis diberikan kesempatan untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat kelulusan mata kuliah Tugas Akhir (RI 141501) Jurusan Desain Interior Institut Teknologi Sepuluh Nopember.

Dalam pelaksanaan dan pembuatan penelitian ini tentunya penulis menerima banyak bantuan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan penuh.
3. Bapak Dr. Mahendra Wardhana, S.T., MT. selaku Ketua Jurusan Desain Interior ITS.
4. Ibu Anggra Ayu Rucitra, S.T, M.MT. selaku dosen pembimbing mata kuliah Tugas Akhir (RI 141501).
5. Pihak Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo Surabaya.
6. Teman-teman Desain Interior ITS 2013.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam menyusun laporan ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan laporan. Penulis berharap agar Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, Juli 2017

Raden Andiani Laksmi P.

NRP. 3813100022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Desain.....	3
1.4 Manfaat Desain.....	3
1.5 Lingkup Desain.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING, DAN PEMBANDING	5
2.1 Restoran	5
2.1.1 Definisi Restoran	5
2.1.2 Jenis-Jenis Restoran.....	5
2.1.3 Sistem Pelayanan Restoran.....	7
2.1.4 Persyaratan Ruangan Restoran	8
2.1.5 Penghawaan Restoran.....	10
2.1.6 Sistem Proteksi Kebakaran Restoran.....	12
2.1.7 Sistem Keamanan Restoran	12
2.1.8 Restoran Jepang.....	13
2.1.9 Jenis Restoran Jepang.....	15
2.1.10 Ramen Hakata.....	16
2.2 Komunikatif.....	17
2.2.1 Dinding Informasi	17
2.2.2 Layout.....	18
2.2.3 <i>Open Kitchen</i>	19
2.3 Interior Jepang	21
2.3.1 Deskripsi dan Karakteristik	21
2.3.2 Sakura	22
2.3.3 <i>Shoji</i>	23
2.3.4 <i>Tatami</i>	24
2.3.5 Hakata Ori	25
2.4 Studi Keakraban Pelanggan.....	26
2.4.1 Interaksi Sosial Antar Pelanggan.....	26
2.4.2 Suasana Hangat	27
2.5 Studi Pencahayaan	29
2.6 Studi Warna	31

2.7 Studi Anthropometri	32
2.8 Studi Eksisting	38
2.8.1 Tentang Hakata Ikkousha	38
2.8.2 Lokasi	38
2.8.3 Visi dan Misi	39
2.8.4 <i>Corporate Image</i>	39
2.8.5 Struktur Organisasi	40
2.8.6 Analisa Layout Ruang	41
2.8.7 Analisa Fungsi Ruang	42
2.9 Studi Kompetitor	47
2.10 Studi Pembanding	49
2.10.1 Nozomi Ramen	49
2.10.2 IPPUDO	50
BAB III METODOLOGI DESAIN	53
3.1 Bagan Proses Desain	53
3.2 Teknik Pengumpulan Data	54
3.2.1 Observasi	54
3.2.2 Wawancara	54
3.2.3 Kuisisioner	55
3.2.4 Literatur	56
3.3 Analisa Data	56
3.4 Tahapan Desain	56
BAB IV ANALISA DAN KONSEP DESAIN	59
4.1 Studi Pengguna	59
4.2 Studi Ruang	59
4.3 Hubungan Ruang	62
4.4 Analisa Riset	64
4.4.1 Hasil Observasi	64
4.4.2 Hasil Wawancara	68
4.4.3 Hasil Kuisisioner	69
4.5 Konsep Desain	72
4.6 Aplikasi Konsep Desain	75
4.6.1 Konsep Lantai	75
4.6.2 Konsep Dinding	76
4.6.3 Konsep Plafon	77
4.6.4 Konsep Furnitur	78
4.6.5 Konsep Elemen Estetis	79
4.6.6 Konsep Pencahayaan	81
4.6.7 Konsep Penghawaan	82
4.6.8 Konsep Keamanan	82
4.6.9 Konsep Warna	82
4.6.10 Konsep Bentuk	83
4.6.11 Konsep Material	85
BAB V PROSES DAN HASIL DESAIN	87
5.1 Alternatif Layout	87
5.1.1 Alternatif Layout 1	87

5.1.2 Alternatif Layout 2	88
5.1.3 Alternatif Layout 3	89
5.1.4 Pemilihan Alternatif Layout	91
5.2 Pengembangan Alternatif Layout Terpilih	92
5.3 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 1	93
5.3.1 Layout Furnitur	93
5.3.2 Gambar 3D	94
5.3.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik	97
5.4 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 2	99
5.4.1 Layout Furnitur	99
5.4.2 Gambar 3D	100
5.4.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik	104
5.4 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 3	105
5.4.1 Layout Furnitur	105
5.4.2 Gambar 3D	106
5.4.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik	109
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	111
6.1 Kesimpulan	111
6.2 Saran	112
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
BIOGRAFI	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Exhaust Fan</i>	11
Gambar 2.2 <i>AC Split Duct Connetion</i>	11
Gambar 2.3 <i>Sprinkler</i>	12
Gambar 2.4 APAR	12
Gambar 2.5 CCTV Dome	13
Gambar 2.6 Ruangan di Restoran Jepang	14
Gambar 2.7 Ramen Hakata	16
Gambar 2.8 <i>Wallsticker</i>	17
Gambar 2.9 <i>Sequence</i> dan <i>Emphasis</i>	19
Gambar 2.10 <i>Open Kitchen</i>	19
Gambar 2.11 Contoh Interior Jepang	22
Gambar 2.12 Bunga Sakura	23
Gambar 2.13 <i>Shoji</i>	23
Gambar 2.14 Orientasi Motif <i>Shoji</i>	24
Gambar 2.15 <i>Tatami</i> dan Contoh Penyusunan.....	25
Gambar 2.16 Hakata Ori	25
Gambar 2.17 Konfigurasi Meja Diagonal.....	27
Gambar 2.18 Contoh Penggunaan Bahan Alami	28
Gambar 2.19 Contoh <i>Upholstery</i>	28
Gambar 2.20 Contoh Warna Hangat pada Ruang.....	29
Gambar 2.21 Teknik Pencahayaan Buatan	30
Gambar 2.22 Anthropolmetri Ketinggian Meja dan Kursi Makan	32
Gambar 2.23 Anthropolmetri Jarak Antar Meja Makan	32
Gambar 2.24 Anthropolmetri Konfigurasi Meja Makan Diagonal	33
Gambar 2.25 Anthropolmetri Meja Makan Persegi	34
Gambar 2.26 Anthropolmetri Meja Makan Bundar	34
Gambar 2.27 Anthropolmetri Area Makan <i>Banquette</i>	35
Gambar 2.28 Anthropolmetri Area Makan Bar	35
Gambar 2.29 Anthropolmetri Area Kasir.....	36
Gambar 2.30 Anthropolmetri Informasi Pada Dinding.....	36
Gambar 2.31 Anthropolmetri Dapur	37
Gambar 2.32 Hakata Ikkousha Cabang Manyar Kertoarjo Surabaya.....	38
Gambar 2.33 Logo Hakata Ikkousha	39
Gambar 2.34 Logo dan Slogan Hakata Ikkousha.....	40
Gambar 2.35 Struktur Organisasi Hakata Ikkousha Cabang Manyar Kertoarjo....	40
Gambar 2.36 Layout Eksisting Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo Surabaya	42
Gambar 2.37 Teras Depan Hakata Ikkousha.....	44
Gambar 2.38 Area Makan dan Kasir Hakata Ikkousha.....	44
Gambar 2.39 Kamar Mandi Pelanggan Hakata Ikkousha.....	45
Gambar 2.40 Dapur Hakata Ikkousha.....	45
Gambar 2.41 Ruang Cuci Hakata Ikkousha.....	46
Gambar 2.42 Ruang Penyimpanan Basah Hakata Ikkousha.....	46
Gambar 2.43 Ruang Penyimpanan Kering Hakata Ikkousha.....	47

Gambar 2.44 Ruang Kantor Hakata Ikkousha	47
Gambar 2.45 Yamagoya Ramen Tunjungan Plaza Surabaya	48
Gambar 2.46 <i>Open Kitchen</i> Nozomi Ramen Surabaya.....	49
Gambar 2.47 Nozomi Ramen Surabaya.....	50
Gambar 2.48 Dinding IPPUDO	51
Gambar 2.49 Furnitur dan <i>Open Kitchen</i> IPPUDO	51
Gambar 3.1 Bagan Proses Desain	53
Gambar 3.2 Bagan Tahapan Desain.....	57
Gambar 4.1 <i>Interraction Matrix</i>	63
Gambar 4.2 <i>Bubble Diagram</i>	63
Gambar 4.3 Lokasi Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo	64
Gambar 4.4 Area Makan	66
Gambar 4.5 Tirai Merah.....	66
Gambar 4.6 Penggunaan Material Kayu	67
Gambar 4.7 Responden Kuisioner	69
Gambar 4.8 Kerangka Konsep Desain	74
Gambar 4.9 Parket Kayu (kiri) dan <i>Tatami</i>	75
Gambar 4.10 Keramik Putih Doff.....	75
Gambar 4.11 Dinding Informasi	76
Gambar 4.12 Motif Dinding.....	76
Gambar 4.13 <i>Shoji</i> dan Partisi Sakura	77
Gambar 4.14 Dinding Keramik.....	77
Gambar 4.15 Plafon Pergola	78
Gambar 4.16 Plafon <i>Drop Ceiling</i>	78
Gambar 4.17 Kursi pada Hakata Ikkousha	78
Gambar 4.18 Meja Makan.....	79
Gambar 4.19 Aplikasi Elemen Estetis Bunga Sakura.....	80
Gambar 4.20 Aplikasi Elemen Estetis Hakata Ori.....	80
Gambar 4.21 Aplikasi Ornamen Hakata Ikkousha	80
Gambar 4.22 Jendela pada Restoran	81
Gambar 4.23 Pencahayaan Buatan.....	81
Gambar 4.24 <i>Exhaust Fan</i> dan <i>AC Split Duct Connection</i>	82
Gambar 4.25 <i>Sprinkler</i> , APAR, dan CCTV Dome	82
Gambar 4.26 Palet Warna	83
Gambar 4.27 Konsep Bentuk Bunga Sakura	83
Gambar 4.28 Konsep Bentuk Kain Hakata Ori.....	83
Gambar 4.29 Konsep Bentuk <i>Tatami</i>	84
Gambar 4.30 Konsep Bentuk Huruf Kanji.....	84
Gambar 4.31 Konsep Bentuk Mie Ramen	84
Gambar 4.32 Konsep Material	85
Gambar 5.1 Alternatif Layout 1	87
Gambar 5.2 Alternatif Layout 2	88
Gambar 5.3 Alternatif Layout 3	90
Gambar 5.4 Pengembangan Layout Terpilih	92
Gambar 5.5 Layout Furnitur Ruang Terpilih 1	93
Gambar 5.6 Area Makan Sofa.....	94

Gambar 5.7 Area Makan Kiri.....	95
Gambar 5.8 Area <i>Open Kitchen</i>	96
Gambar 5.9 Perbandingan Eksisting dan Hasil Desain Ruang Terpilih 1	97
Gambar 5.10 Meja Makan Kotak.....	97
Gambar 5.11 Kursi Makan.....	98
Gambar 5.12 Partisi Sakura	99
Gambar 5.13 Layout Furnitur Ruang Terpilih 2	100
Gambar 5.14 Teras	100
Gambar 5.15 Area Tunggu.....	101
Gambar 5.16 Area Kasir	102
Gambar 5.17 Area Makan Lesehan.....	102
Gambar 5.18 Perbandingan Eksisting dan Hasil Desain Ruang Terpilih 2	103
Gambar 5.19 Meja Makan Lesehan 4 Orang	104
Gambar 5.20 Kursi Tunggu.....	104
Gambar 5.21 <i>Shoji</i>	105
Gambar 5.22 Layout Furnitur Ruang Terpilih 3	106
Gambar 5.23 Area Makan Lantai Mezzanine 1	106
Gambar 5.24 Area Makan Lantai Mezzanine 2	107
Gambar 5.25 Area Makan Lantai Mezzanine 3	108
Gambar 5.26 Meja Makan Diagonal.....	109
Gambar 5.27 Kursi Makan Sofa.....	109
Gambar 5.28 Partisi Motif Tatami	110

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persepsi Warna.....	31
Tabel 2.2 Penjelasan Struktur Organisasi Hakata Ikkousha	41
Tabel 2.3 Pembagian Ruang Hakata Ikkousha	43
Tabel 4.1 Aktivitas Pengguna Hakata Ikkousha.....	59
Tabel 4.2 Studi Ruang, Aktivitas, dan Fasilitas.....	61
Tabel 4.3 Elemen Interior Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo	65
Tabel 4.4 Hasil Wawancara	68
Tabel 4.5 Hasil Kuisioner	70
Tabel 4.6 Penyampaian Informasi.....	72
Tabel 5.1 Kriteria <i>Weighted Method</i>	91
Tabel 5.2 Hasil Akhir <i>Weighted Method</i>	91

DAFTAR LAMPIRAN

Kuisisioner
Wawancara
Gambar Kerja
Rencana Anggaran Biaya



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jumlah restoran yang beroperasi di Surabaya dan sudah masuk sebagai wajib pajak sejak bulan Maret tahun 2016 sebanyak 1.712 restoran. Wiwiek Widayati, Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Surabaya, mengatakan bahwa kenaikan jumlah restoran berkisar 15-20% setiap tahun. Menurut Yusron Sumartono, Kepala DPPK Kota Surabaya, bertambahnya jumlah restoran di Surabaya diiringi dengan bertambahnya jumlah pembeli (surabaya.tribunnews.com, 2016). Hal ini menunjukkan daya beli masyarakat kota Surabaya pun meningkat.

Kenaikan jumlah restoran dan jumlah pembeli di Surabaya menunjukkan persaingan bisnis restoran semakin ketat. Sebuah restoran dituntut untuk memiliki cita rasa, pelayanan, dan kenyamanan yang baik. Selain itu, sebuah restoran perlu menarik minat konsumen, meningkatkan kepuasan, dan loyalitas konsumen agar dapat bersaing dengan restoran lainnya. Hal tersebut dapat didukung melalui desain interior restoran yang tepat.

Jenis restoran yang beroperasi di Surabaya bermacam-macam, mulai dari restoran yang menyajikan masakan dalam negeri hingga luar negeri. Salah satu jenis restoran yang memiliki jumlah cukup banyak di Surabaya adalah restoran Jepang. Berdasarkan situs TripAdvisor, saat ini terdapat 62 restoran Jepang yang beroperasi di Surabaya.

Restoran Jepang merupakan usaha komersial yang menyajikan berbagai hidangan makanan dan minuman khas Jepang yang dikelola secara profesional. Sistem penyajian yang digunakan oleh restoran Jepang bermacam-macam, seperti sistem pelayan melayani sepenuhnya, cepat saji, *buffet*, kafe, dan sebagainya. Dari berbagai restoran Jepang yang ada di Surabaya, ada yang dibawa langsung dari Jepang sebagai produk *franchise* dan ada pula yang didirikan oleh orang Indonesia.



Hakata Ikkousha adalah restoran spesialis ramen Hakata yang berasal dari Fukuoka, Jepang. Hakata Ikkousha telah memiliki tiga belas cabang yang tersebar di Indonesia, yaitu di Jakarta, Bandung, Yogyakarta, Surabaya, Bali dan Medan. Salah satu cabang Hakata Ikkousha terletak di Jalan Manyar Kertoarjo nomor 38, Surabaya.

Hakata Ikkousha membuka cabang di Indonesia dengan visi untuk memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia. Visi tersebut dapat diwujudkan melalui cita rasa dan pelayanan yang berkualitas. Selain kedua hal tersebut, informasi seputar Hakata Ikkousha dapat menjadi cara untuk mewujudkan visi Hakata Ikkousha. Informasi seperti sejarah, menu, cara memasak, dan cara menikmati ramen dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan dan merepresentasikan *corporate image* Hakata Ikkousha. Selain menikmati makanan, pelanggan mendapatkan informasi dan mengenal Hakata Ikkousha lebih dalam.

Sebagai restoran cabang dari Jepang, Hakata Ikkousha memiliki citra sebagai *Authentic Japanese Restaurant*. Suasana Jepang dalam ruang restoran dapat merepresentasikan citra tersebut. Suasana Jepang dapat diperoleh melalui desain interior yang sesuai dengan karakteristik Jepang.

Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo biasanya dikunjungi oleh pelanggan yang datang bersama keluarga, teman, atau rekan kerja. Agar pelanggan dapat berinteraksi dengan pelanggan lain dengan nyaman, pelanggan membutuhkan suasana ruang yang akrab. Suasana ruang tersebut dapat diciptakan dan ditingkatkan melalui desain interior yang hangat.

Perancangan interior Hakata Ikkousha diharapkan dapat mendukung Hakata Ikkousha bersaing di persaingan bisnis restoran yang ketat. Visi memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia diharapkan dapat didukung melalui desain interior yang komunikatif. Citra Hakata Ikkousha sebagai *Authentic Japanese Restaurant* diharapkan dapat direpresentasikan melalui desain interior dengan suasana Jepang. Suasana restoran yang akrab diharapkan dapat meningkatkan kenyamanan pelanggan Hakata Ikkousha. Selain itu, desain interior Hakata Ikkousha juga perlu memperhatikan aspek-aspek desain dan fasilitas yang sesuai dengan kebutuhan pengguna.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara merepresentasikan *corporate image* Hakata Ikkousha kepada pelanggan melalui desain interior?
2. Bagaimana cara menciptakan suasana Jepang melalui desain interior untuk menunjang citra Hakata Ikkousha sebagai *Authentic Japanese Restaurant*?
3. Bagaimana menciptakan desain interior yang dapat memberikan suasana keakraban antar pelanggan?

1.3 Tujuan Desain

1. Menghasilkan desain interior berkonsep restoran komunikatif melalui pemanfaatan dinding restoran sebagai display informasi dan *open kitchen* untuk merepresentasikan *corporate image* Hakata Ikkousha.
2. Menghasilkan desain interior berkarakteristik Jepang melalui penggunaan material alam, elemen tradisional, dan bunga sakura untuk menciptakan suasana Jepang pada Hakata Ikkousha.
3. Menghasilkan desain interior dengan suasana keakraban antar pelanggan melalui peningkatan interaksi sosial dan suasana hangat.

1.4 Manfaat Desain

1. Desain interior berkonsep komunikatif dapat menunjang visi Hakata Ikkousha yaitu memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia.
2. Desain interior berkarakteristik Jepang dapat merepresentasikan citra Hakata Ikkousha sebagai *Authentic Japanese Restaurant*.
3. Pelanggan mendapatkan informasi seputar Hakata Ikkousha melalui desain interior berkonsep komunikatif.
4. Pelanggan dapat menikmati suasana Jepang pada ruang melalui desain interior berkarakteristik Jepang.
5. Pelanggan dapat merasakan suasana hangat dan akrab pada ruang restoran.



1.5 Lingkup Desain

1. Menambahkan area mezzanine untuk memenuhi syarat luasan ruang.
2. Ruang yang didesain meliputi area publik, yaitu teras depan, area tunggu, area kasir, area makan lantai 1, *open kitchen*, kamar mandi pelanggan, dan area makan lantai mezzanine.
3. Desain interior restoran mewakili *brand* Hakata Ikkousha.
4. Desain interior area restoran dengan memperhatikan penataan layout ruang, konsep komunikatif, karakteristik interior Jepang, dan suasana keakraban antar pelanggan.



BAB II

KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING, DAN PEMBANDING

2.1 Restoran

2.1.1 Definisi Restoran

Restoran merupakan salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya dan memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam keputusan (Surat Keputusan Direktorat Jendral Pariwisata No. 15/U/II/88). Menurut Soekresno (2000: 16), restoran adalah usaha komersial yang melayani jasa makanan maupun minuman untuk umum yang dikelola secara profesional. Tujuan dari operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan dan membuat puas para konsumen.

Saat ini para pemilik restoran tidak hanya menjual makanan sebagai produk utamanya. Selain rasa makanan, kini suasana ruang, tata letak dan sirkulasi serta ciri khas suatu tempat juga menjadi pertimbangan oleh konsumen. Jika dilihat dari segi aktifitas konsumen di restoran, konsumen juga menghabiskan waktu mereka dengan kegiatan lain selain menyantap hidangan seperti bercengkrama bersama rekan dan keluarga atau mengadakan pertemuan di restoran (Hapsari, Anggraita, dan Rucitra, 2017)

Berdasarkan beberapa definisi restoran, dapat disimpulkan bahwa restoran adalah suatu usaha komersial yang menjual makanan, minuman, serta suasana ruang yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan dan dikelola secara profesional.

2.1.2 Jenis-Jenis Restoran

Menurut Soekresno (2000: 16-20), dilihat dari pengelolaan sistem penyajian, restoran dapat dibagi menjadi tiga, yaitu:



1. Restoran formal

Restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Contoh restoran formal seperti *executive restaurant*, *grilled restaurant*, *gourmet*, *main dining room*, *member restaurant*, dan *super club*.

Ciri-ciri restoran formal:

- Sistem penyajian yang dipakai adalah *russian service/french service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- Menyediakan berbagai merk minuman alkohol.
- Menyediakan hiburan *live music* dengan suasana romantis dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi.
- Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
- Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

2. Restoran informal

Restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan dan kepraktisan. Contohnya *coffee shop*, *café*, *canteen*, *fast food restaurant*, *family restaurant*, *bistro*, *pub*, *taverns*, *sandwich corner*, *burger corner*, dan *snack bar*.

Ciri-ciri restoran informal:

- Harga makanan dan minuman relatif murah.
- Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai *american service/ready plate*, *self service* ataupun *counter service*.
- Penataan meja dan bangku cukup rapat.
- Daftar menu dipampang di *counter/langsung* di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.



- Jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan, satu pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

3. *Specialties restaurant*

Specialties restaurant adalah industri pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Contohnya seperti *Chinese Restaurant*, *Japanese Restaurant*, *Italian Restaurant*, dan lain-lain.

Ciri-ciri *specialties restaurant*:

- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan/atau makan malam.
- Menu *ala carte* dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
- Biasanya menghadirkan musik atau hiburan khas negara asal.
- Harga makanan relatif tinggi dibanding restoran informal dan lebih rendah dibanding restoran formal.
- Jumlah tenaga *service* sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Berdasarkan jenis-jenis restoran di atas, maka Hakata Ikkousha merupakan *specialties restaurant* karena menyediakan makanan khas dari suatu negara yaitu Jepang.

2.1.3 Sistem Pelayanan Restoran

Menurut Lawson (1973), ada empat macam sistem pelayanan pada restoran, yaitu:

1. *Self-Service*

Makanan diletakkan pada sebuah meja panjang atau *counter*, pengunjung bebas mengambil makanan sesuai selera dan keinginannya,



kemudian membawanya ke meja untuk disantap. Cara *self service* ini bervariasi, dari pengunjung mengambil sendiri, pengunjung datang di *counter* makanan, dan pelayan yang mengambilkan atau pengunjung memproses makanan setengah jadi menjadi hidangan yang siap santap.

2. *Waiter and Waitress Service to Table* (pelayanan melayani sepenuhnya)

Pelayan melayani dari pengunjung datang sampai pulang. Pelayan menyambut kedatangan pengunjung, menawarkan menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan dan merapikan meja.

3. *Counter Service* (pelayanan di counter)

Pengunjung yang datang duduk di sekitar *counter*, memesan pada pelayan, kemudian koki memasak di *counter* sambil disaksikan pengunjung. Pengunjung pun menikmati hidangan sambil melihat koki memasak.

4. *Automatic Vending* (sistem pelayanan otomatis)

Berupa mesin yang menyimpan bermacam-macam minuman dan makanan, pengunjung memasukkan uang kemudian memilih minuman yang disukai, kemudian minuman akan keluar dari mesin.

Berdasarkan sistem pelayanan restoran di atas, maka Hakata Ikkousha menggunakan sistem pelayanan *waiter and waitress service to table*. Pelayan melayani pelanggan mulai dari menyambut kedatangan, menawarkan menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan hingga merapikan meja.

2.1.4 Persyaratan Ruangan Restoran

Menurut Soekresno (2000: 34), ruang atau area yang ada di dalam suatu restoran memiliki persyaratan yang berbeda-beda berdasarkan fungsinya, yaitu:

1. Ruang Makan

- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
- Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam keadaan bersih



- Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan WC, urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal
- Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- Lantai, dinding, dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang

2. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*)
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruangan dapur terdiri dari tempat pencucian peralatan, penyimpanan bahan makanan, pengepakan, persiapan, administrasi
- Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan WC, urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal

3. Gudang Makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang



- Tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- Dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- Dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- Harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

2.1.5 Penghawaan Restoran

Penghawaan adalah suatu usaha pembaharuan udara dalam ruang untuk mencapai tujuan kesehatan dan kenyamanan dalam ruang (Suptandar, 1982 : 150). Surabaya merupakan salah satu kota yang memiliki suhu panas di Indonesia. Oleh karena itu, sebuah bangunan harus memiliki sistem penghawaan yang baik agar tercipta kenyamanan dalam ruang.

Terdapat dua jenis sistem penghawaan, yaitu penghawaan alami dan penghawaan buatan.

a. Penghawaan Alami

Penghawaan alami atau ventilasi alami adalah proses pertukaran udara di dalam bangunan melalui bantuan elemen-elemen bangunan yang terbuka. Contoh penerapan penghawaan alami adalah melalui jendela dan ventilasi udara.

b. Penghawaan Buatan

Bila penghawaan alami tidak dapat menciptakan kenyamanan dalam ruang, maka perlu menggunakan penghawaan buatan. Penghawaan buatan yang akan digunakan pada restoran adalah *exhaust* dan AC (*Air Conditioner*).

Exhaust fan berfungsi untuk menghisap udara di dalam ruang untuk dibuang ke luar, dan pada saat bersamaan menarik udara segar di luar ke dalam ruangan. Penggunaan *exhaust fan* pada dapur penting untuk menghisap udara panas yang ditimbulkan dari api kompor. Selain itu *exhaust fan* dapat menghisap bau yang ditimbulkan dari proses memasak sehingga udara tetap segar.



Gambar 2.1 *Exhaust Fan*

Sumber : [http:// http://electronic-city.com](http://http://electronic-city.com) (Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)

Umumnya, dikenal 3 (tiga) jenis AC yaitu:

- 1) AC window, umumnya dipakai pada perumahan dan ruangan kecil
- 2) AC central, biasa digunakan pada unit-unit perkantoran, hotel, supermarket dengan pengendalian yang dilakukan dari satu tempat.
- 3) AC split, memiliki suara mesin yang lembut sehingga tidak bising.

Saat ini, dikenal jenis AC split baru yaitu *AC split duct connection*. Perbedaan AC split tipe ini dengan AC split biasanya terletak pada *indoor unit*. *Indoor unit* AC *split duct connection* tersembunyi, biasanya dibalik plafon, sehingga tidak mengganggu keindahan ruang.



Gambar 2.2 *AC Split Duct Connection*

Sumber : <http://tokoacdaikin.com> (Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)

Berdasarkan jenis-jenis penghawaan di atas, desain interior restoran akan menggunakan penghawaan buatan untuk menjaga agar suhu udara restoran konstan. Hal ini disebabkan karena Surabaya memiliki suhu udara yang panas dan suhu udara restoran dapat mengalami peningkatan dari panas api di dapur. *Exhaust* akan digunakan pada dapur untuk pertukaran udara. AC *split duct connection* akan digunakan pada ruang lainnya karena memiliki kelebihan yang sudah dijelaskan di atas.



2.1.6 Sistem Proteksi Kebakaran Restoran

Restoran merupakan suatu bangunan yang memiliki tingkat potensi kebakaran yang sangat tinggi karena api merupakan kebutuhan di dalam dapur. Selain itu, restoran menyimpan bahan bakar mudah terbakar. Maka proteksi terhadap kebakaran sangatlah penting bagi restoran.

Untuk proteksi terhadap kebakaran untuk area non-dapur, menggunakan *sprinkler* dan APAR (Alat Pemadam Api Ringan) sebagai tindak langkah cepat terhadap kebakaran dalam skala kecil. Untuk area dapur, penggunaan material kayu dan sejenisnya yang mudah untuk terbakar digunakan seminim mungkin atau dengan menggunakan lapisan yang tidak mudah terbakar seperti logam untuk menghambat rambatan api (Dewi dan Budiono, 2016).



Gambar 2.3 Sprinkler

Sumber : <http://clayton-mcculloh.com> (Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)



Gambar 2.4 APAR

Sumber : <http://sistemmanajemenkeselamatankerja.blogspot.co.id>
(Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)

2.1.7 Sistem Keamanan Restoran

Restoran yang merupakan *commercial space* membutuhkan sistem keamanan untuk memantau dan mencegah resiko-resiko yang tidak diinginkan. Pada setiap sudut ruang restoran, dipasang kamera CCTV. Jenis CCTV yang cocok digunakan adalah CCTV dome karena arah kamera CCTV



tidak terlihat. Untuk keamanan ruangan, setiap pintu dilengkapi dengan kunci terutama untuk kantor, dan ruang penyimpanan persediaan, peralatan, dan perlengkapan restoran. (Dewi dan Budiono, 2016).



Gambar 2.5 CCTV Dome

Sumber : <http://kameracctvmurah.net> (Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)

2.1.8 Restoran Jepang

Restoran Jepang merupakan restoran yang menyajikan berbagai hidangan makanan dan minuman khas Jepang. Sistem penyajian restorannya pun mengikuti tata cara penyajian Jepang. Biasanya, restoran Jepang didukung dengan desain interior bertema Jepang agar pengunjung dapat merasakan suasana Jepang saat menikmati hidangan.

Menurut Susanto dan Wibowo (2016), restoran Jepang di Indonesia memiliki tingkat keaslian yang berbeda-beda dari segi rasanya, yaitu:

1. Rasa Yang Disesuaikan (RYD)

Restoran Jepang berjenis RYD menyajikan masakan Jepang yang umum dan sering dimakan oleh orang Indonesia seperti katsu, yakiniku dan teriyaki.

2. Rasa *Fusion* (RF)

Restoran Jepang berjenis RF adalah restoran yang memadukan cita rasa makanan budaya Jepang dengan budaya lain. Bahan yang digunakan berupa bahan asli Jepang yang diolah dengan cara yang berbeda beda dan tetap menyerupai cita rasa dari Jepang.

3. Rasa Asli

Restoran Jepang berjenis ini menyajikan masakan Jepang yang menyerupai rasa asli dari masakan Jepang sendiri.



Menurut Widjaja (2013), ruangan restoran Jepang dibagi menjadi tiga, yaitu ruang makan umum, ruang *tatami* dan ruang bar.

1. Ruang Makan Umum

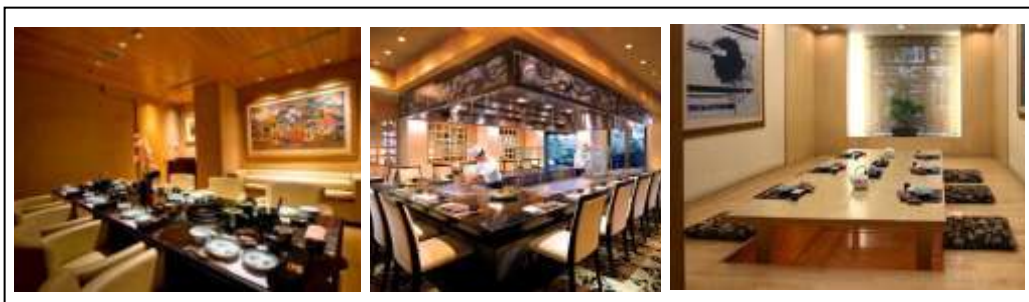
Ruang makan umum merupakan ruangan yang pertama kali dijumpai saat masuk ke dalam restoran Jepang.

2. Ruang *Tatami*

Pada ruang *tatami* tidak menggunakan kursi, melainkan menggunakan *tatami* sebagai alas untuk duduk di bawah. Tradisi ini memiliki makna yang dalam. Pengunjung melepas sepatu mereka saat masuk ke dalam ruangan ini. Sepatu merupakan simbol dari hidup yang diarahkan pada area luar rumah, ketika pengunjung melepas sepatu mereka, maka ia telah memasuki area yang lebih privat. Sehingga ruang *tatami* ini memiliki kesan yang lebih privat.

3. Ruang Bar

Terdapat dua jenis bar, yaitu *Sushi Bar* dan *Teppanyaki Bar*. Sistem pelayanannya menggunakan sistem *self-service*. *Sushi Bar* menyediakan bahan-bahan yang segar untuk membuat sushi. *Teppanyaki* adalah salah satu cara memasak makanan Jepang diatas plat besi dan dimasak secara langsung di hadapan *customer*.



Gambar 2.6 Ruangan di Restoran Jepang

Sumber : <http://kameracctvmurah.net> (Akses : 18/02/2017, 15:30 WIB)

Berdasarkan studi mengenai restoran Jepang, maka dapat disimpulkan bahwa restoran Jepang merupakan restoran yang menyajikan hidangan khas Jepang dan memiliki suasana Jepang. Untuk area makan Hakata Ikkousha, akan diterapkan tiga area makan yaitu area makan umum, *tatami*, dan bar.



2.1.9 Jenis Restoran Jepang

Dalam pembahasan jenis Restoran Jepang, dibedakan berdasarkan jenis masakan atau makanan yang disajikannya (japan-guide.com), yaitu:

a. Spesialis

Menyajikan satu menu makanan tertentu. Jenis ini dibedakan menjadi 12 menu masakan tertentu, yaitu: *Sushi-ya*, *Kaiten-zushi*, *Soba-ya* (hidangan mie soba), *Ramen-ya* (hidangan mie ramen), *Kare-ya* (nasi kare), *Tonkatsu-ya* (hidangan babi), *Gyudon-ya* (hidangan daging sapi), *Okonomiyaki-ya*, *Yakitori-ya* (hidangan daging ayam), *Tempura-ya*, *Unagi-ya* (hidangan belut), *Sukiyaki-ya*.

b. Non Spesialis

Menyajikan menu makanan yang bervariasi. Jenis ini dibedakan menjadi tiga jenis restoran, yaitu:

- *Izakaya*

Menyajikan minuman dan variasi hidangan seperti *Robata* (makanan yang dipanggang), *Salads dan Finger Food*.

- *Family Restaurant and Shoku*

Menawarkan variasi masakan Barat, Cina dan Jepang sehingga dapat menyenangkan semua anggota keluarga.

- *Teishoku-ya*

Menjual *Teishoku* (set menu). Satu set menu biasanya terdiri dari hidangan utama seperti ikan goreng, satu mangkok nasi dan hidangan sampingan ringan.

Berdasarkan jenis-jenis restoran Jepang di atas, maka dapat disimpulkan bahwa Hakata Ikkousha termasuk restoran spesialis karena Hakata Ikkousha merupakan restoran spesialis ramen.



2.1.10 Ramen Hakata

Ramen (拉麵; ラーメン) adalah masakan mi kuah Jepang yang berasal dari Cina. Ciri khas dari ramen adalah bentuk mie yang tipis dan berwarna kuning hasil buatan tangan atau buatan mesin. Di atas ramen umumnya ditambahkan penyedap berupa beraneka ragam lauk seperti *cashu* (babi atau ayam), *menma*, telur rebus, sayuran hijau (seperti bayam), irisan daun bawang, *nori*, atau *narutomaki* sebagai hiasan (id.wikipedia.org). Setiap daerah atau kota di Jepang biasanya memiliki masakan ramen khas yang dipakai sebagai daya tarik pariwisata.

Ramen Hakata (博多ラーメン, *Hakata rāmen*) adalah salah satu tipe ramen yang berasal dari Hakata, sebuah distrik di Fukuoka, Jepang (en.wikipedia.com). Kuah ramen Hakata adalah kuah *tonkotsu* berwarna putih keruh, yang berasal dari tulang babi yang direbus perlahan. Jenis mi yang digunakan adalah mi yang kecil, tipis, kenyal, dan mudah mengembang, sehingga dikenal sistem tambah mi di dalam kuah dan mangkuk yang sama (*kaedama*).

Biasanya pelanggan dapat memilih kematangan mi yang terbagi dalam beberapa tingkatan (mcha-id.com). Mayoritas restoran Jepang memakai istilah “barikata” (tekstur mi sangat keras), “kata” (tekstur mi keras), “futsuu” (tekstur mi sedang), “yawa” (tekstur mi lunak), dan “bariyawa” (tekstur mi sangat lunak).



Gambar 2.7 Ramen Hakata

Sumber : <http://www.jenzcorner.net/wp-content/uploads/hakata-ikkousha-buta-miso.jpg> (Akses : 15/09/2016, 19:20 WIB)

2.2 Komunikatif

Menurut KBBI, komunikatif memiliki arti mudah dipahami atau dimengerti, dalam keadaan saling berhubungan. Komunikatif yang dimaksud adalah mengkomunikasikan informasi kepada pelanggan. Informasi seputar Hakata Ikkousha yang akan disampaikan adalah sejarah, *corporate image*, menu yang disajikan, cara menikmati ramen, dan cara memasak.

2.2.1 Dinding Informasi

Terdapat beberapa cara untuk menyampaikan informasi dua dimensi berupa tulisan dan gambar. Salah satu contohnya dengan meletakkan informasi pada dinding. Cara mendisplay informasi pada dinding dapat melalui foto, mural, dan *wallsticker*.

Wallsticker merupakan media dekorasi dinding yang berupa potongan bagian-bagian dari sebuah bentuk, karakter, kata-kata, hewan, tumbuhan, dan lain-lain (interior-diy.com). *Wallsticker* sudah memiliki lem seperti layaknya stiker biasa sehingga dalam pengaplikasiannya tidak perlu diberi lem lagi. *Wallsticker* tidak berfungsi untuk menutupi seluruh bagian dinding.

Wallsticker dapat didesain *custom* secara digital. Setelah didesain secara digital *wallsticker* akan dicetak. Sehingga hasil akhir *wallsticker* dapat sesuai dengan desain yang diinginkan.



Gambar 2.8 *Wallsticker*

Sumber : <http://pinterest.com> (Akses : 20/04/2017, 19:00 WIB)



Dalam membuat desain dinding grafis yang berisi informasi seputar Hakata Ikkousha, diperlukan penggabungan elemen desain secara bersamaan, meliputi warna, bentuk, foto atau ilustrasi, dan tipografi. Penggabungan elemen desain tersebut ditata dengan layout.

2.2.2 Layout

Menurut Surianto Rustan (2008: 12), pada dasarnya layout dapat dijabarkan sebagai tata letak elemen-elemen desain terhadap suatu bidang dalam media tertentu untuk mendukung konsep atau pesan yang dibawanya. Berikut ini 4 prinsip dasar layout menurut Rustan:

a. *Sequence* (Urutan)

Berdasarkan penelitian oleh Dr. Mario R Garcia dan Pegie Stark tahun 2007, di wilayah pengguna bahasa dan tulisan latin, orang membaca dari kiri ke kanan dan dari atas ke bawah.

b. *Emphasis* (Penekanan)

Salah satu pembentuk *emphasis* adalah kontras. Ada berbagai macam cara menciptakan kontras, dengan ukuran, posisi, warna, bentuk, dan konsep berlawanan.

c. *Balance* (Keseimbangan)

Ada dua macam balance, yaitu *balance* simetris dan asimetris. Simetris memiliki kesan formal, cocok untuk desain yang membawa pesan konvensional, berpengalaman, terpercaya, dan kokoh. Sedangkan asimetris cocok untuk desain modern, bersahabat, dan muda.

d. *Unity* (Kesatuan)

Merupakan kesatuan antara pesan atau komunikasi yang dibawa dalam konsep desain tersebut.



Gambar 2.9 *Sequence dan Emphasis*
Sumber : Telkom University (2010)

Berdasarkan prinsip dasar layout tersebut, maka dinding grafis informasi seputar Hakata Ikkousha didesain dengan penekanan pada gambar dan urutan dari kiri ke kanan. Penekanan pada gambar berarti gambar utama akan memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan elemen lainnya seperti tulisan dan gambar tambahan. Judul sebuah informasi akan diletakkan di bagian atas atau bagian kiri sesuai dengan teori *sequence*.

2.2.3 *Open Kitchen*

Dalam bahasa Indonesia, *open kitchen* memiliki arti dapur terbuka. Dapur terbuka dalam sebuah restoran berarti dapur tersebut dapat dilihat oleh konsumen. Kegiatan yang ada di dapur seperti menyiapkan dan memasak makanan yang biasanya hanya dapat dilihat oleh karyawan, dapat dilihat oleh konsumen melalui *open kitchen*.



Gambar 2.10 *Open Kitchen*
Sumber : <http://www.sharkdash.com/> (Akses : 10/11/2016, 08:30 WIB)



Menurut Baraban (2001), ada beberapa ciri *open kitchen*, beberapa ciri tersebut yaitu:

- Mengizinkan pelanggan melihat proses memasak
- Menjadi salah satu aspek *entertainment* dalam restoran
- Dapat membuat pelanggan lebih tertarik
- Terdiri dari beberapa jenis, seperti *full open kitchen* dan *large pickup windows*
- Biasanya hanya digunakan untuk *finishing* makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan diletakkan di bagian belakang restoran
- Koki dan pelayan dipaksa menjaga kebersihan dan ketepatan penanganan makanan
- Memberikan kesempatan kepada koki untuk lebih mengerti konsumen
- Menjembatani area belakang (dapur) dan depan restoran (ruang makan)

Menurut Derwentiana (2011), persepsi konsumen terhadap *open kitchen* adalah sebagai berikut:

- a. Konsumen memiliki persepsi positif terhadap kebersihan dapur terbuka.
- b. Konsumen memiliki keyakinan mengenai kesegaran bahan makanan.
- c. Konsumen menganggap bahwa proses memasak merupakan sesuatu yang menarik untuk dilihat.
- d. Konsumen memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap restoran
- e. Konsumen memiliki persepsi positif terhadap kualitas pelayanan karena staf dapur dan konsumen dapat melihat satu sama lain.
- f. Tingkat kenyamanan *open kitchen* lebih rendah dibandingkan dengan *close kitchen*, hal ini dapat disebabkan karena perasaan ramai dan kebisingan

Berdasarkan kajian mengenai *open kitchen*, dapur terbuka ini akan diterapkan pada desain interior restoran dengan tujuan agar pelanggan dapat melihat proses pembuatan ramen secara langsung. Pelanggan mendapatkan informasi mengenai cara memasak yang diterapkan oleh Hakata Ikkousha.



2.3 Interior Jepang

2.3.1 Deskripsi dan Karakteristik

Menurut Mangunwijaya (1992), gaya desain interior Jepang dipengaruhi oleh ajaran Tao, Zen Buddhism, spesifikasi figur agama, dan barat. Interior Jepang memiliki ciri khas seperti penggunaan bahan atau material yang ringan seperti kayu, kertas, jerami, menggunakan bentukan dominan garis dan geometris dan cenderung transparan.

Karakteristik desain Jepang dipengaruhi oleh budaya Jepang. Berikut ini beberapa karakteristik desain Jepang menurut Murata (2005):

a. **Fleksibilitas**

Furnitur Jepang biasanya merupakan furnitur yang mudah dipindahkan. Penggunaan ruang menjadi lebih fleksibel dengan furnitur yang dapat dipindahkan apabila tidak digunakan.

b. **Efisiensi**

Efisiensi dalam hal penggunaan ruang maupun bentuk dan jumlah furnitur yang digunakan.

c. **Kesederhanaan**

Motif pada desain Jepang cenderung sederhana, seperti contohnya motif pada *shoji*.

d. **Material alam**

Material yang digunakan pada arsitektur dan interior Jepang mayoritas merupakan material alam seperti kayu, bambu, sutra, jerami, dan kertas.

e. **Warna**

Warna yang digunakan dalam desain Jepang berasal dari material alam yang digunakan.



Gambar 2.11 Contoh Interior Jepang

Sumber : <http://cdn.freshome.com/wp-content/uploads/2014/07/japanese-tea-room.jpg>
(Akses : 21/10/2016, 08:40 WIB)

2.3.2 Sakura

Sakura merupakan bunga nasional Jepang secara *de facto*. Bunga sakura mekar pada musim semi, yaitu sekitar akhir bulan Maret hingga akhir bulan Juni.

Filosofi bunga sakura bagi orang Jepang yaitu sebagai simbol kehidupan. Saat mekar, orang Jepang merasakan kesejukan dan kebahagiaan. Namun saat berguguran, orang Jepang merasakan kesedihan karena harus berpisah dengan bunga sakura. Gugurnya bunga sakura juga bermakna sebagai janji untuk bertemu kembali saat mekar pada musim semi selanjutnya.

Bunga sakura tumbuh bergerombol di dahan-dahan yang tinggi dan rendah, menghiasi taman, jalanan kota, dan banyak ditemui di tepi sungai di Jepang. Keindahan bunga sakura dalam gerombolan ini dapat diibaratkan sebagai salah satu simbol kehidupan orang Jepang, yaitu kebersamaan. Segala sesuatu akan terasa lebih indah dan masalah menjadi lebih ringan apabila dilakukan bersama-sama (notwithoutmypassport.com).



Gambar 2.12 Bunga Sakura

Sumber : <http://www.ayeey.com/2015/02/20-gambar-bunga-sakura-di-jepang.html>
(Akses : 21/10/2016, 08:40 WIB)

Berdasarkan kajian di atas, bunga sakura merupakan bunga yang bermakna bagi masyarakat Jepang. Penggunaan bunga sakura bagi interior restoran diharapkan dapat merepresentasikan arti kata “Ikkousha” yaitu tempat yang menyenangkan. Selain itu, bunga sakura diharapkan menjadi simbol kebersamaan pada restoran dan janji bagi pelanggan untuk datang lagi ke Hakata Ikkousha.

2.3.3 Shoji

Shoji merupakan panel yang terbuat dari frame kayu dan kertas transparan. Biasanya digunakan sebagai jendela, pintu dan sekat ruang. *Shoji* dapat memberikan cahaya natural menyebar masuk ke dalam ruangan.

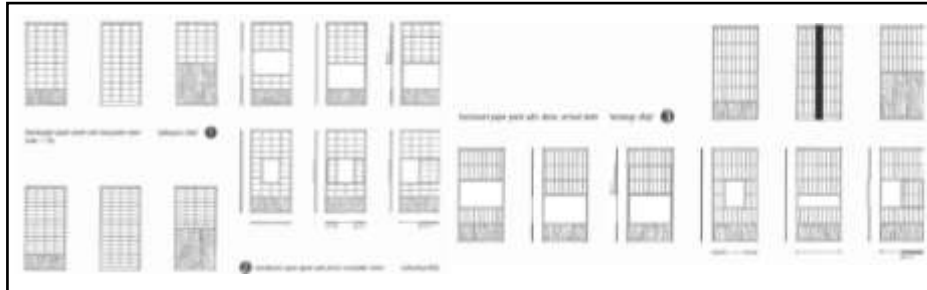


Gambar 2.13 Shoji

Sumber : *Japan Style Architecture, Interior, Design* (2005)



Shoji memiliki dua orientasi motif, yaitu horizontal dan vertikal. Berikut ini beberapa contoh orientasi motif *shoji*.



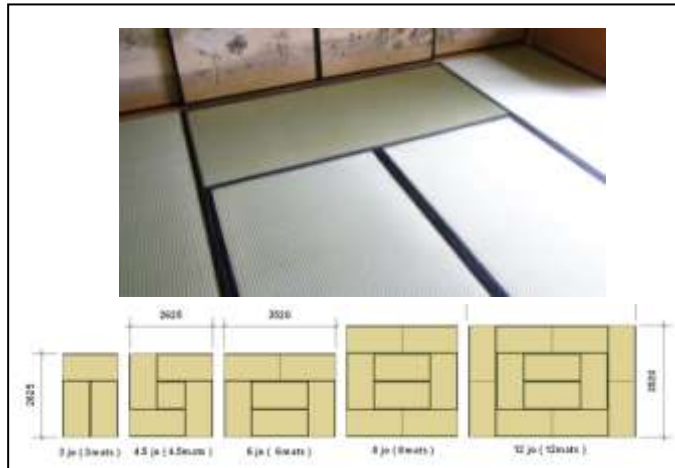
Gambar 2.14 Orientasi Motif *Shoji*

Sumber : *Measure and Construction of The Japanese House* (1985)

Shoji digunakan pada desain interior restoran sebagai sekat antar meja pelanggan agar tercipta privasi antar pelanggan. Orientasi motif *shoji* yang akan digunakan adalah orientasi vertikal. *Shoji* digunakan pada area di bawah lantai mezzanine sehingga plafon cukup rendah. Orientasi vertikal digunakan untuk memberikan kesan ruangan yang lebih tinggi.

2.3.4 *Tatami*

Tatami merupakan lantai tradisional Jepang yang terbuat dari tikar jerami. Standar ukuran *tatami* adalah 88 x 176 cm di Tokyo, tetapi ukurannya bervariasi pada daerah tertentu. Terdapat beberapa cara untuk menyusun *tatami*. Susunan yang umum diantaranya yaitu 3 buah, 4,5 buah, 6 buah, 8 buah, dan 12 buah.



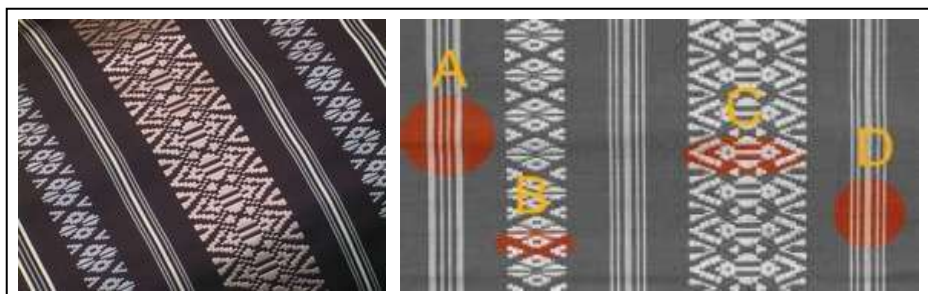
Gambar 2.15 *Tatami* dan Contoh Penyusunan

Sumber : <http://www.tsunagujapan.com> (Akses: 21/10/2016, 08:40 WIB)

Salah satu jenis tempat duduk yang akan digunakan pada desain interior restoran adalah tempat duduk lesehan. *Tatami* digunakan sebagai alas tempat duduk lesehan untuk memperkuat suasana Jepang pada ruang. Cara penyusunan *tatami* akan disesuaikan dengan luasan tempat duduk lesehan.

2.3.5 Hakata Ori

Hakata Ori merupakan kain tenun dari Hakata yang digunakan untuk sabuk kimono. Saat ini Hakata Ori juga digunakan sebagai material tas, dompet, dan lain-lain.



Gambar 2.16 Hakata Ori

Sumber : <http://www.wabisabidesign.co.uk> (Akses: 21/10/2016, 08:40 WIB)

Setiap bagian pada motif Hakata Ori memiliki makna. Pada huruf A terdapat garis tebal di luar, menandakan orang tua melindungi anak. Huruf B merupakan Hanadai yaitu alat ritual Buddha berbentuk piring bunga. Huruf C merupakan Dokko yaitu alat ritual Buddha. Huruf D berupa garis yang tipis berada di luar memiliki arti anak melindungi orang tua.



2.4 Studi Keakraban Pelanggan

Keakraban antar pelanggan dapat ditingkatkan dengan mendukung interaksi sosial antar pelanggan dan menciptakan suasana ruang restoran yang hangat.

2.4.1 Interaksi Sosial Antar Pelanggan

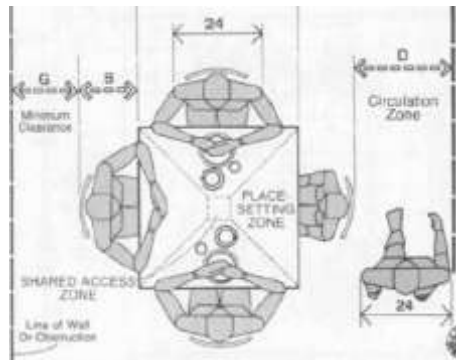
Menurut Brand (2009), hal-hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan interaksi sosial adalah sebagai berikut.

- a. Penggunaan jendela pada ruang dapat meningkatkan keinginan untuk berinteraksi. Semakin besar ukuran jendela, semakin besar pula keinginan tersebut.
- b. Jika suatu ruang diterangi dengan pencahayaan yang tepat (idealnya dengan pencahayaan alami), plafon yang tinggi (atau miring) dapat meningkatkan keinginan untuk berinteraksi.
- c. Furnitur dapat mendukung dan mendorong interaksi sosial jika penataannya tidak menjadi penghalang antar penggunanya. Sebagai contoh, kursi yang melingkar lebih mendukung interaksi daripada kursi yang berjajar.
- d. Konfigurasi furnitur yang terbuka dan memungkinkan pengguna bertatap muka dengan pengguna lain dalam suatu kelompok dapat mendorong interaksi sosial.
- e. Untuk memaksimalkan interaksi sosial, furnitur tidak boleh menunjukkan status seseorang dalam kelompok pengguna.

Berdasarkan 5 hal di atas, untuk meningkatkan interaksi sosial antar pelanggan, maka desain interior restoran akan menerapkan:

- a. Penggunaan jendela dengan ukuran yang cukup besar.
- b. Plafon yang tinggi, namun tidak dapat diterapkan di lantai mezzanine dan area di bawahnya.

- c. Meja dan kursi dengan konfigurasi diagonal karena konfigurasi tersebut lebih memungkinkan pengguna bertatap muka dengan pengguna lainnya dibandingkan dengan konfigurasi sejajar. Akan tetapi, tidak semua meja menggunakan konfigurasi ini karena menyesuaikan dengan bentuk dan luas ruang. Contoh konfigurasi diagonal dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 2.17 Konfigurasi Meja Diagonal

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

2.4.2 Suasana Hangat

Menurut Indrani (2004), suasana hangat pada ruang dapat diciptakan melalui desain interior dengan penggunaan:

1. Bahan Alami
 - a. Kayu, warnanya yang kecokelatan dan garis-garis seratnya yang unik membuat kayu mampu menebarkan atmosfer 'hangat' di dalam arsitektur dan interior modern (Hilliard, 1990).
 - b. Bambu, warna bambu yang coklat kekuningan menciptakan suasana yang 'hangat' bila ditata di dalam ruangan.
 - c. Batu Alam, dapat menciptakan kesan yang natural dan hangat pada bangunan. Contohnya batu paras Jogja, batu andesit, dan potongan batu kali yang tipis.



Gambar 2.18 Contoh Penggunaan Bahan Alami
Sumber : Hedy C. Indrani (2005)

2. Penggunaan *Soft Furnishing*

- a. Perabot, menggunakan *upholstery* yaitu kain pelapis tempat duduk. *Upholstery* dapat menggunakan bahan seperti beludru, *suede*, kulit, sutra, katun dan *wool* yang masing-masing memiliki variasi motif, tekstur dan warna.
- b. Aksesoris, contohnya *cushion* penuh warna, tekstur, dan motif digunakan sebagai alas duduk pada kursi kayu.
- c. Dinding, dapat menggunakan *wallpaper* warna netral dan panel kayu.
- d. Lantai, dapat menggunakan parket kayu, papan kayu, batu alam, dan karpet.



Gambar 2.19 Contoh *Upholstery*
Sumber : Hedy C. Indrani (2003)

3. Pemilihan Warna ‘Hangat’

Warna-warna netral seperti *off white*, *beige*, coklat dan abu-abu tidak mencolok dan berhasil meneduhkan atmosfer ruang sehingga mampu menciptakan suasana yang hangat dan nyaman. Warna-warna tersebut dapat dikombinasikan dengan warna yang mencerahkan seperti oranye.



Gambar 2.20 Contoh Warna Hangat pada Ruang
Sumber : Hedy C. Indrani (2001)

Berdasarkan studi di atas, untuk meningkatkan suasana hangat pada ruang, desain interior restoran akan menerapkan penggunaan bahan alami yaitu kayu dan batu alam. Kedua material tersebut sesuai dengan karakteristik interior Jepang dan ciri interior Hakata Ikkousha. Warna hangat yang digunakan berasal dari kedua material alami tersebut. Untuk *soft furnishing*, menggunakan *upholstery* dan *cushion*.

2.5 Studi Pencahayaan

Pencahayaan mempunyai dua fungsi utama yaitu untuk penglihatan dan estetika. Fungsi estetika misalnya menciptakan suasana ruang atau untuk membuat *eye catching* elemen interior yang ingin ditonjolkan sebagai pencahayaan dekorasi (Alatas dan Subkiman, 2014). Pencahayaan yang diterapkan pada desain interior terdiri dari pencahayaan alami dan pencahayaan buatan.

Pencahayaan alami adalah pemanfaatan cahaya yang berasal dari benda penerang alam, yang umum digunakan dalam interior adalah cahaya matahari. Pencahayaan alami dapat diperoleh melalui bukaan jendela dan pintu. Umumnya luas bukaan ideal mencapai 40 – 80% luas keseluruhan dinding atau 10 – 20% luas keseluruhan lantai.

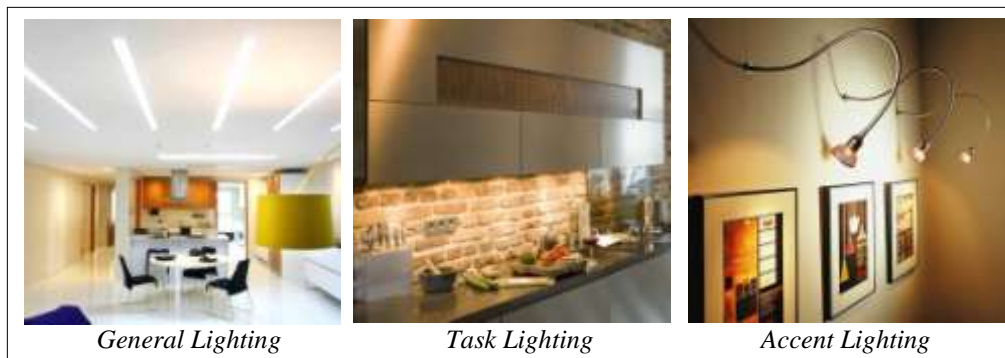
Pencahayaan buatan adalah pencahayaan yang berasal dari sumber cahaya buatan manusia yang dikenal dengan lampu. Selain sebagai sumber cahaya, pencahayaan buatan dapat berfungsi sebagai aksentuasi dan



memberikan keindahan pada ruang. Warna cahaya yang dihasilkan pencahayaan buatan bermacam-macam. Warna cahaya kemerahan (*warmlight*) lebih cocok untuk suasana sebuah restoran daripada cahaya warna putih (*daylight*) namun tidak boleh mengganggu kenyamanan visual, seperti membaca menu, membayar/menerima pembayaran (Alatas dan Subkiman, 2014).

Terdapat tiga teknik pencahayaan, yaitu:

- a. *General Lighting*, sistem pencahayaan yang dilakukan dengan cara menempatkan titik lampu pada titik tengah ruangan atau pada beberapa titik yang dipasang secara simetris dan merata. Contohnya menggunakan *downlight* dan lampu TL.
- b. *Task Lighting*, sistem pencahayaan yang difokuskan pada suatu area dengan tujuan membantu aktivitas tertentu. Contohnya menggunakan lampu meja.
- c. *Accent Lighting*, digunakan untuk menyorot atau memfokuskan pada suatu benda agar dapat lebih terlihat. Contohnya menggunakan *spotlight* dan *wall lamp*.



Gambar 2.21 Teknik Pencahayaan Buatan

Sumber : <http://desaininterior.me> (Akses : 18/02/2017, 12:30 WIB)

Berdasarkan kajian pencahayaan, desain interior restoran akan menggunakan dua sumber cahaya, yaitu pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan alami diperoleh melalui penggunaan bukaan berupa jendela dan pintu kaca bening. Sedangkan pencahayaan buatan diperoleh melalui lampu. Teknik *general lighting* akan digunakan pada seluruh area



restoran. *Task lighting* akan digunakan pada area dapur dan kantor. *Accent lighting* berupa *spotlight* akan digunakan untuk menyorot dinding informasi agar terbaca dengan jelas.

2.6 Studi Warna

Menurut Marysa dan Anggraita (2016), warna merupakan sebuah sensasi, dihasilkan otak dari cahaya yang masuk melalui mata. Warna mempunyai pengaruh kuat terhadap suasana hati dan emosi manusia, membuat suasana panas atau dingin, provokatif atau simpati, menggairahkan atau menenangkan. Ditinjau dari efeknya terhadap kejiwaan dan sifat khas yang dimilikinya, warna dipilah dalam 2 kategori yaitu golongan warna panas dan golongan warna dingin. Warna-warna yang dekat dengan jingga atau merah digolongkan kepadawarna panas atau hangat dan warna-warna yang berdekatan dengan warna biru kehijauan termasuk golongan warna dingin atau sejuk.

Berikut ini persepsi warna menurut buku *Colour – Communication in Architectural Space* (2007).

Tabel 2.1 Persepsi Warna

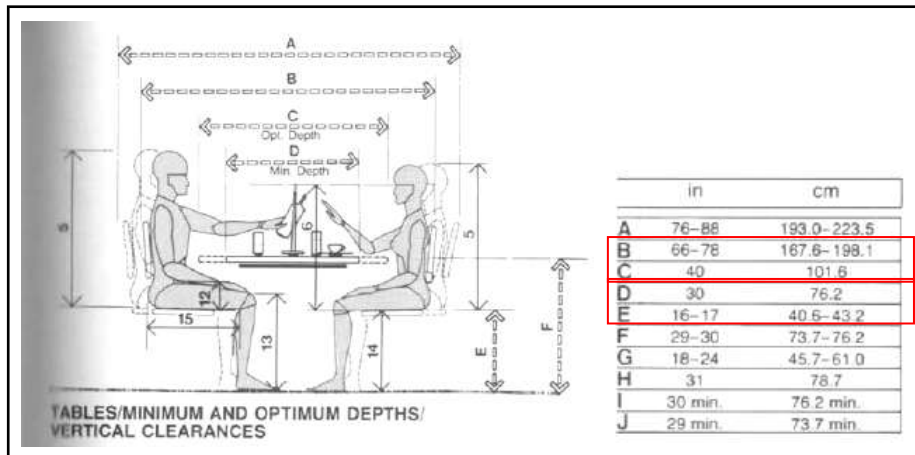
Warna	Kesan	Pesan
Kuning 	Ceria, bercahaya, menarik	Komunikasi, keterbukaan, aktif
Cokelat 	Stabil, alami	Aman, tradisi, membumi
Merah 	Proaktif, berapi-api, hidup	Gairah, dinamis, agresif
Merah muda 	Feminim, lembut	Romantis, menyenangkan
Biru 	Dingin, tenang, damai	Aman, konsentrasi, serius
Hijau 	Seimbang, natural, tenang	Simpel, aman, kehidupan
Putih 	Terbuka, terang, netral	Suci, kebebasan, kosong
Abu-abu 	Teratur, diam, tenang	Elegan, pasif, hati-hati
Hitam 	Berat, keras, mendominasi	Kekuatan, megah
Emas 	Berharga, bercahaya, hangat	Mewah, gengsi, kekuasaan

Sumber : Meerwin, Gerhard. 2007. *Color – Communication in Architectural Space*. Zurich: Birkhauser Architecture.



2.7 Studi Anthropometri

1. Ketinggian Meja dan Kursi Makan

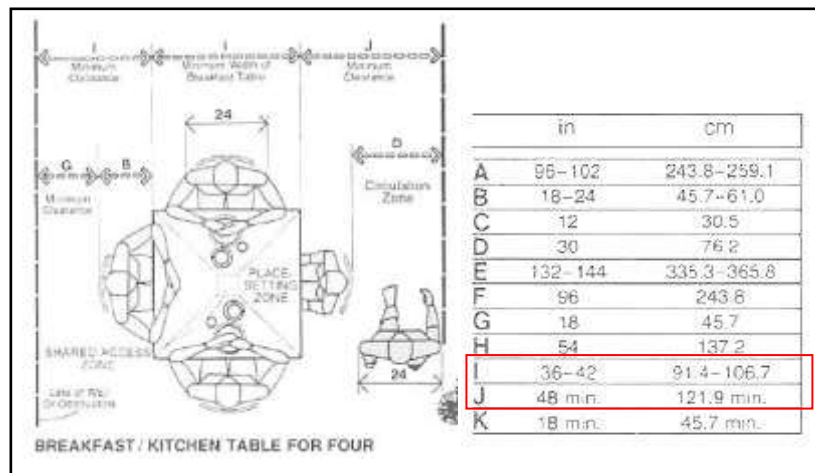


Gambar 2.22 Anthropometri Ketinggian Meja dan Kursi Makan

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.21, diketahui bahwa standar ketinggian kursi makan adalah 40,6 - 43,2 cm, sedangkan ketinggian meja makan adalah 73,7 - 76,2 cm. Standar ukuran lebar meja makan adalah 76,2 - 101,6 cm.

2. Konfigurasi Meja Makan Diagonal

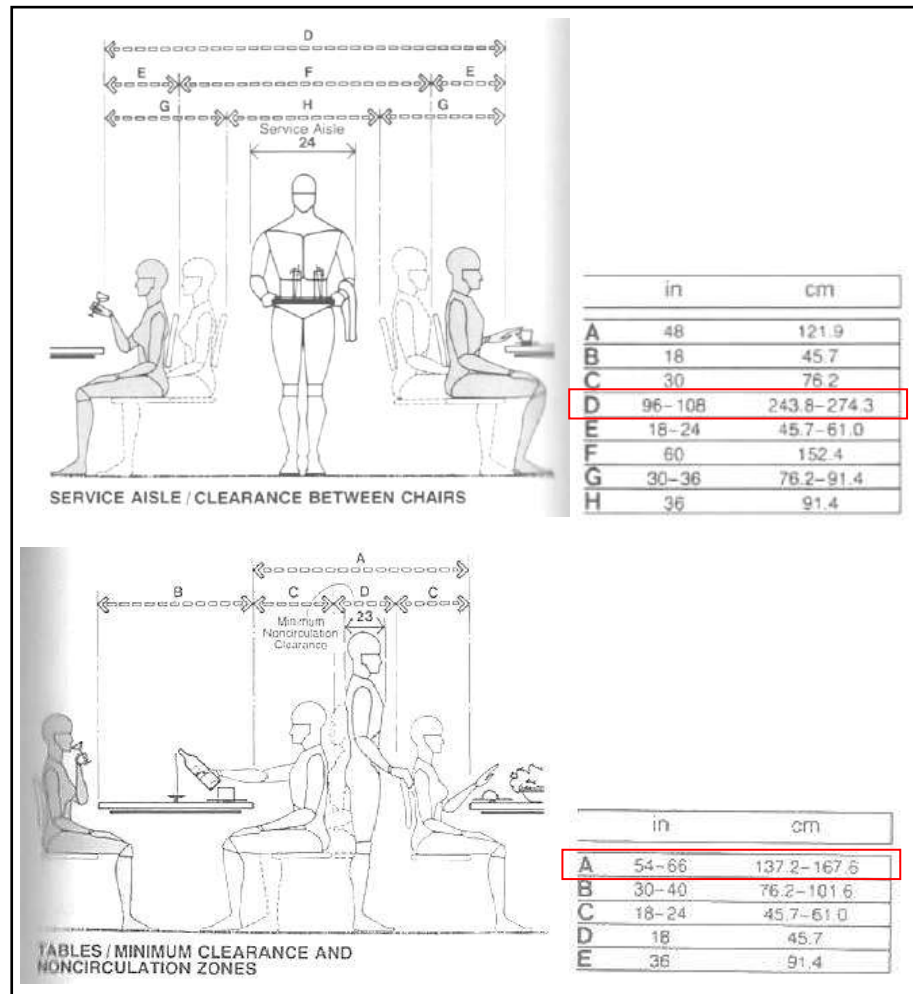


Gambar 2.23 Anthropometri Konfigurasi Meja Makan Diagonal

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.23, diketahui bahwa ukuran lebar meja adalah 91,4 – 106,7 cm. Jarak antara meja dengan dinding adalah 91,4 – 106,7 cm. Sedangkan lebar untuk sirkulasi minimal adalah 121,9 cm.

3. Jarak Antar Meja Makan



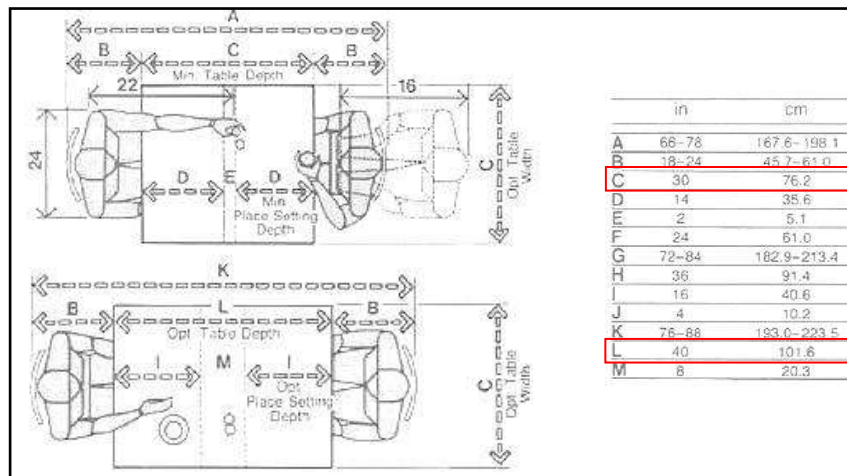
Gambar 2.24 Anthropometri Jarak Antar Meja Makan

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space.
London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.22, diketahui bahwa jarak antar meja yang optimal untuk sirkulasi pelayan adalah 243,8 - 274,3 cm. Sedangkan jarak antar meja makan tanpa sirkulasi pelayan adalah 137,2 – 167,6 cm.



4. Ukuran Meja Makan Persegi

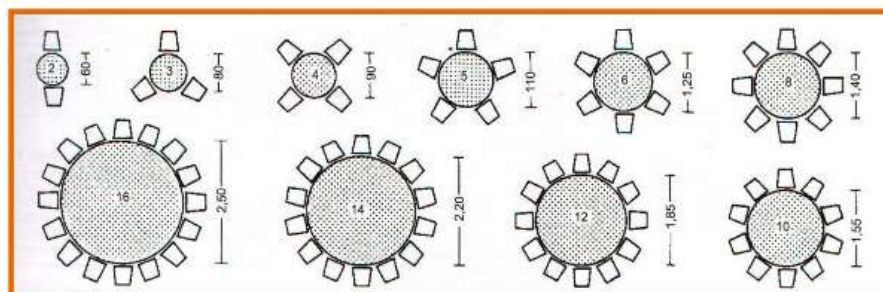


Gambar 2.25 Anthropometri Meja Makan Persegi

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.24, diketahui bahwa lebar meja persegi optimal untuk 1 orang adalah 76,2 cm. Ukuran panjang meja untuk 2 orang minimal 76,2 cm, sedangkan ukuran yang optimal adalah 101,6 cm.

5. Ukuran Meja Makan Bundar



Gambar 2.26 Anthropometri Meja Makan Bundar

Sumber : http://www.academia.edu/8200463/ergonomi_dan_anthropometri
(Akses: 21/10/2016, 08:40 WIB)

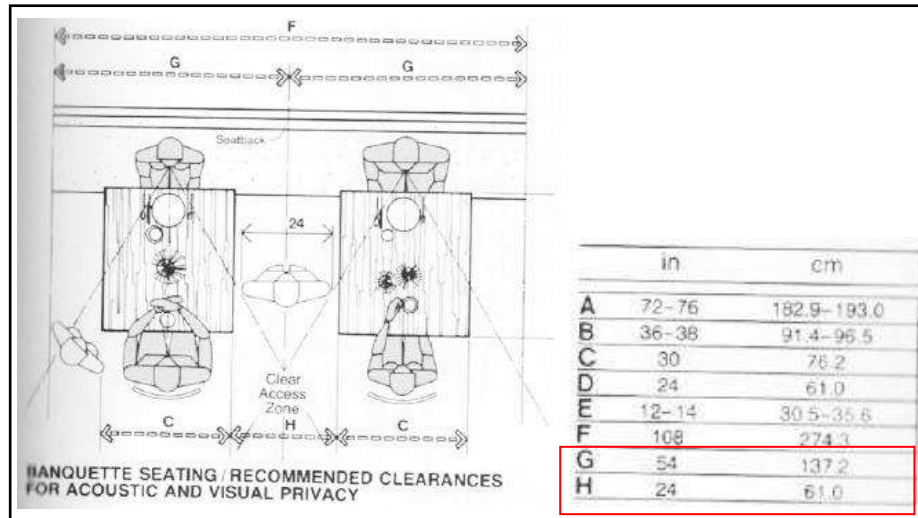
Berdasarkan gambar 2.25, ukuran meja bundar sesuai dengan jumlah penggunaannya adalah sebagai berikut:

- Diameter 60 cm untuk 2 kursi
- Diameter 80 cm untuk 3 kursi
- Diameter 90 cm untuk 4 kursi
- Diameter 110 cm untuk 5 kursi
- Diameter 125 cm untuk 6 kursi



- Diameter 140 cm untuk 8 kursi

6. Area Makan *Banquette*

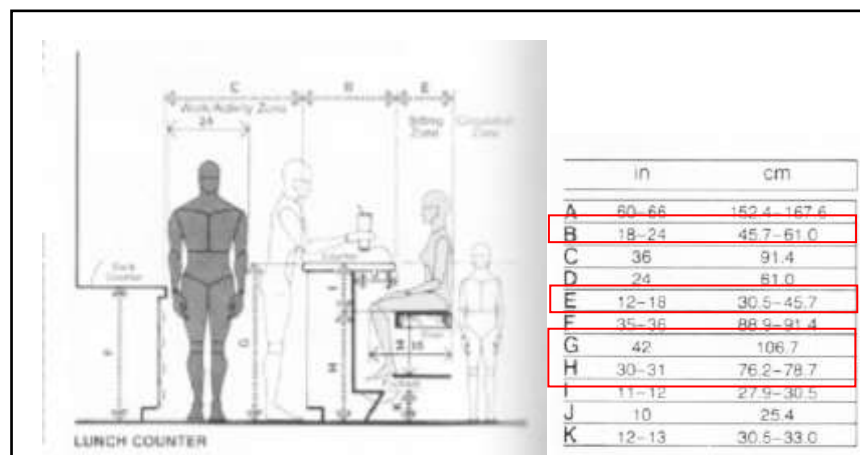


Gambar 2.27 Anthropometri Area Makan *Banquette*

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space.
London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.26, diketahui bahwa lebar meja untuk satu orang adalah 76,2 cm. Sedangkan lebar kursi untuk satu orang adalah 137,2 cm. Jarak antar meja yang dibutuhkan adalah 61 cm.

7. Area Makan Bar



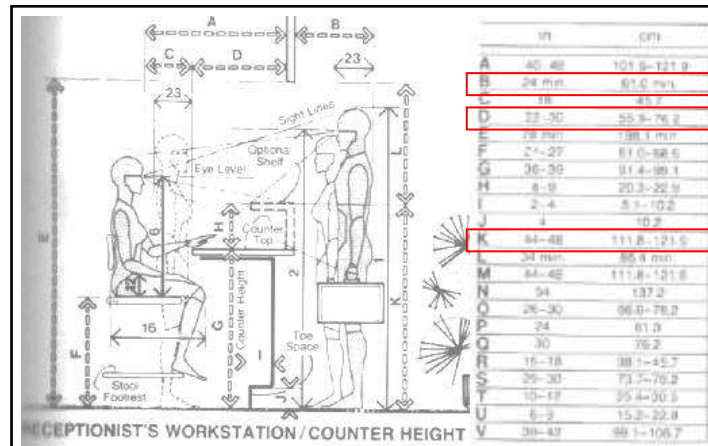
Gambar 2.28 Anthropometri Area Makan Bar

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space.
London: The Architectural Press.



Berdasarkan gambar 2.27, diketahui bahwa ukuran standar tinggi meja bar adalah 106,7 cm dan lebar meja bar adalah 45,7 – 61 cm. Lebar area yang dibutuhkan untuk duduk adalah 30,5 – 45,7 cm. Ketinggian kursi yang digunakan untuk meja bar adaah 76,2 – 78,7 cm.

8. Area Kasir

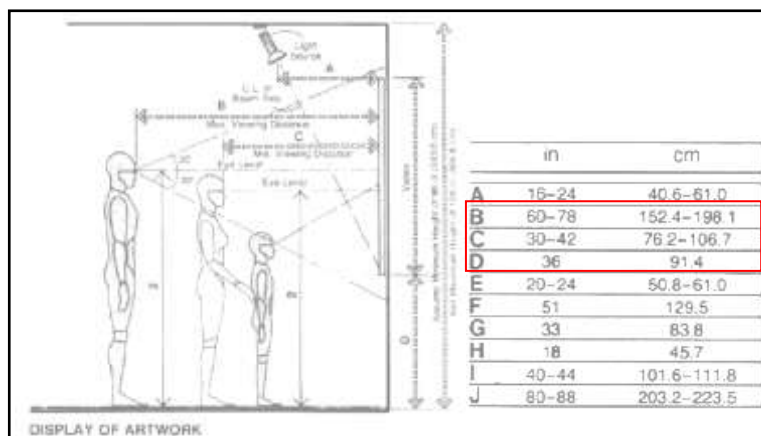


Gambar 2.29 Anthropometri Area Kasir

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.28, diketahui bahwa ukuran standar lebar meja kasir adalah 55,9 – 76,2 cm dan tinggi meja kasir adalah 111,8 – 121,9 cm. Lebar depan meja kasir yang dibutuhkan minimal 61 cm. Ketinggian kursi yang digunakan untuk resepsionis atau kasir adalah 61 – 68,6 cm.

9. Informasi Pada Dinding



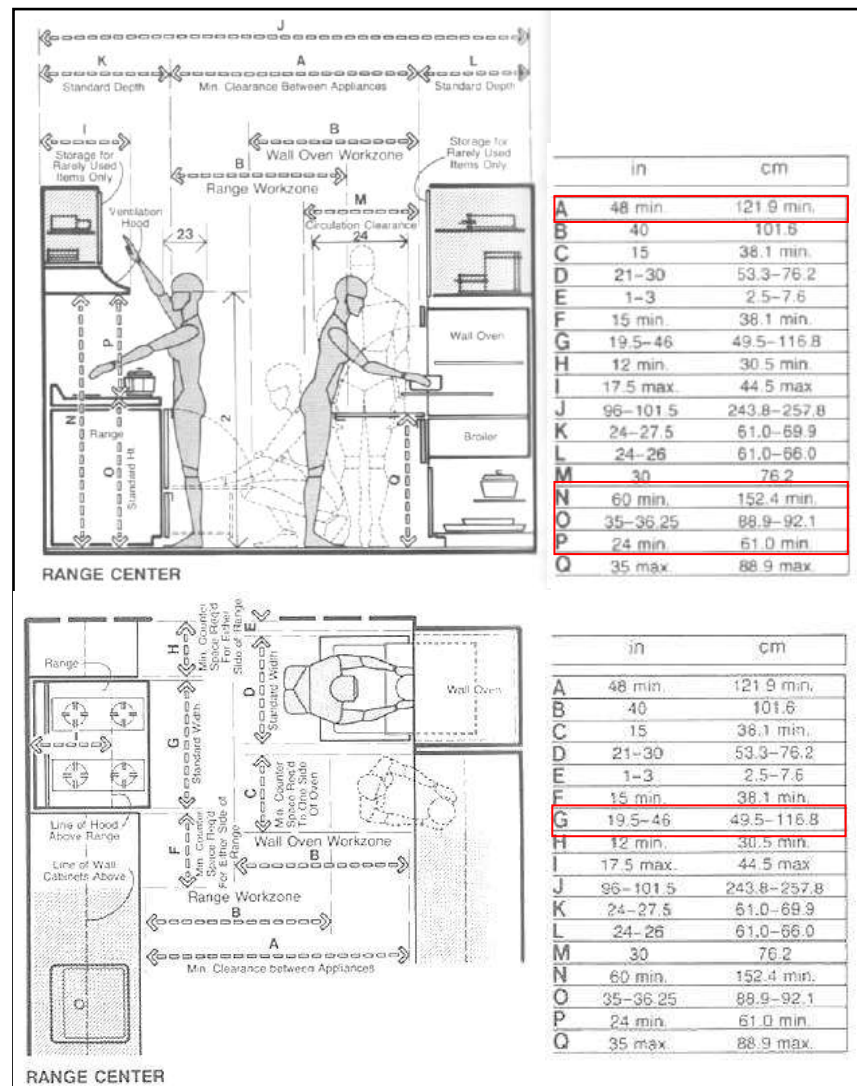
Gambar 2.30 Anthropometri Informasi Pada Dinding

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk.1979. Human Dimension and Interior Space. London: The Architectural Press.



Berdasarkan gambar 2.29, diketahui bahwa jarak pandang maksimal adalah 152,4 – 198,1 cm, sedangkan jarak pandang minimal adalah 76,2 – 106,7 cm. Untuk *eye level*, minimal 91,4 cm dari lantai.

10. Dapur



Gambar 2.31 Anthropometri Dapur

Sumber : Panero, Julius and Martin Zelk. 1979. Human Dimension and Interior Space.
London: The Architectural Press.

Berdasarkan gambar 2.30, diketahui bahwa ukuran standar tinggi *counter* dan kompor adalah 88,9 – 92,1 cm. Kompor biasanya memiliki lebar sekitar 49,5 – 116,8 cm. Untuk ketinggian *exhaust*, minimal 152,4 cm dari lantai atau 61 cm dari kompor. Lebar sirkulasi area dapur minimal 121,9 cm.



2.8 Studi Eksisting

2.8.1 Tentang Hakata Ikkousha

Hakata Ikkousha adalah rumah makan ramen yang didirikan oleh Kousuke Yoshimura di Daimyo, Fukuoka, Jepang. Hakata sendiri merupakan desa yang terkenal dengan keanekaragaman kulinernya dan juga sebagai salah satu tempat makan paling populer di Fukuoka, Jepang. Hakata ramen adalah ramen dengan kuah rasa *tonkotsu* (babi). Kata “Ikkousha” dipilih dengan harapan pengunjung yang datang untuk menikmati ramen dapat menemukan satu atau lebih kebahagiaan di tempat yang berharga.

Di Indonesia, Hakata Ikkousha telah membuka 13 cabang yang tersebar di Jakarta, Bandung, Yogyakarta, Surabaya, Bali, dan Medan. Hakata Ikkousha memberikan pilihan rasa yang beraneka ragam disesuaikan dengan bumbu-bumbu dan selera di Indonesia. Untuk menjaga rasa dan kualitas, chef asli dari Jepang didatangkan langsung untuk setiap cabang Hakata Ikkousha.

2.8.2 Lokasi

Hakata Ikkousha yang digunakan sebagai objek desain adalah salah satu cabang Surabaya yang terletak di Jl. Manyar Kertoarjo No. 38. Jalan Manyar Kertoarjo merupakan jalan raya yang ramai dilalui oleh kendaraan bermotor. Sisi kiri dan kanan Jalan Manyar Kertoarjo digunakan sebagai hotel, restoran, pertokoan, dan rumah penduduk. Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo buka setiap hari, pukul 11.00 sampai dengan 22.00 WIB.



Gambar 2.32 Hakata Ikkousha Cabang Manyar Kertoarjo Surabaya
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

2.8.3 Visi dan Misi

1. Visi

Memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia.

2. Misi

- Memperkenalkan masakan Jepang khususnya Ramen Hakata melalui cita rasa yang khas.
- Memberikan pelayanan yang berkualitas bagi pelanggan Hakata Ikkousha.

2.8.4 Corporate Image

1. Logo Utama



Gambar 2.33 Logo Hakata Ikkousha

Sumber : <http://ikkousha.co.id> (Akses : 15/09/2016, 19:10 WIB)

Gambar 2.33 merupakan logo utama Hakata Ikkousha. Lingkaran merah melambangkan bola dunia, memiliki arti bahwa Hakata Ikkousha memiliki cabang di beberapa negara (mendunia). Warna merah yang digunakan pada lingkaran digunakan karena sesuai dengan warna merah pada bendera Jepang. Garis yang berada di atas lingkaran merupakan transformasi dari huruf kanji “i” sebagai inisial dari “Ikkousha”.



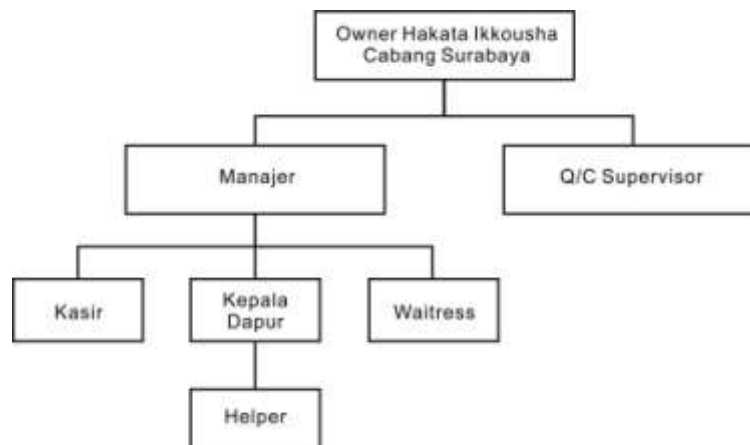
2. Logo dan Slogan



Gambar 2.34 Logo dan Slogan Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Gambar 2.34 merupakan logo dan slogan Hakata Ikkousha. Naga memegang mangkuk ramen dan sumpit melambangkan ramen yang merupakan masakan mi kuah Jepang yang berasal dari Cina. Slogan “Semangat Semangkok” diharapkan dapat mengajak pelanggan untuk menikmati semangkok ramen.

2.8.5 Struktur Organisasi



Gambar 2.35 Struktur Organisasi Hakata Ikkousha Cabang Manyar Kertoarjo
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Berikut ini deskripsi pekerjaan dan jumlah karyawan berdasarkan struktur organisasi Hakata Ikkousha cabang Manayar Kertoarjo Surabaya.



Tabel 2.2 Penjelasan Struktur Organisasi Hakata Ikkousha

Jabatan	Deskripsi Pekerjaan	Jumlah Karyawan
<i>Owner</i> (Cabang Surabaya)	Menerima segala laporan yang diberikan oleh <i>Q/C Supervisor</i> dan Manajer serta berkoordinasi dengan Kantor Pusat Hakata Ikkousha Indonesia di Jakarta.	1 orang
<i>Q/C Supervisor</i>	<i>Quality Control Supervisor</i> Hakata Ikkousha adalah orang Jepang yang bertugas untuk menjaga kualitas rasa masakan di Hakata Ikkousha. <i>Q/C Supervisor</i> merangkap untuk 3 cabang Hakata Ikkousha yang ada di Surabaya.	1 orang
Manajer	Memberi pengarahan pada karyawan, mengawasi jalannya operasional restoran, administrasi restoran, dan membuat laporan yang akan diserahkan kepada <i>owner</i> .	1 orang
Kasir	Melakukan segala proses transaksi dan menerima telepon.	2 orang
Kepala Dapur	Memasak, mengontrol stok makanan, dan melatih <i>helper</i> .	1 orang
<i>Helper</i>	Membantu kepala dapur memasak, mempersiapkan makanan, membuat minuman dan mencuci peralatan.	10 orang
<i>Waitress</i>	Memberikan pelayanan terbaik kepada pengunjung dan mencegah adanya keluhan dari pengunjung.	11 orang
Total		27 orang

Sumber : Manajer Hakata Ikkousha Cabang Surabaya (2016)

Berdasarkan tabel 2.2, diketahui bahwa jumlah total karyawan Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo adalah 27 orang. Akan tetapi, *owner* atau pemilik restoran tidak mengunjungi restoran setiap hari sehingga tidak menempati ruang kantor di restoran.

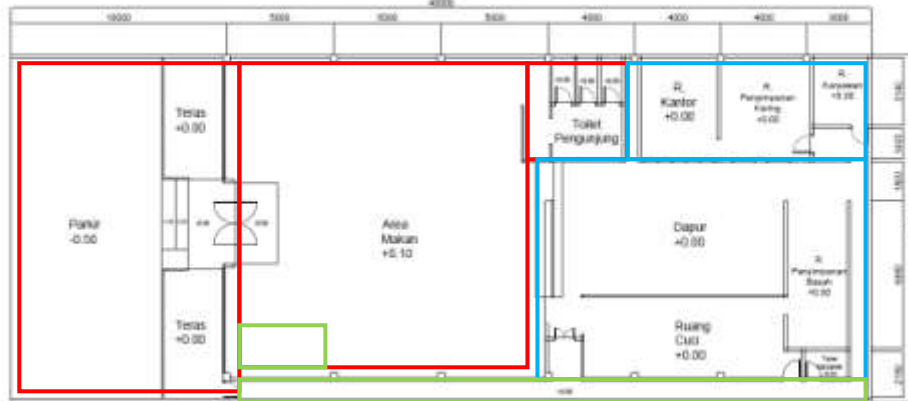
2.8.6 Analisa Layout Ruang

Hakata Ikkousha dibangun pada tanah seluas 650 m². Gedung restoran hanya terdiri dari 1 lantai, dengan luas sekitar 530 m². Bagian depan gedung menghadap ke arah utara.

Hakata Ikkousha memiliki dua pintu masuk. Pintu pertama yang berada di tengah merupakan pintu masuk utama untuk pengunjung.



Sedangkan pintu kedua yang berada di samping merupakan pintu masuk untuk karyawan dan pengantar barang.



Gambar 2.36 Layout Eksisiting Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo Surabaya
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Seperti yang terlihat pada gambar 2.36, tidak terdapat kolom di tengah-tengah area makan, dapur dan ruang cuci. Kolom utama berukuran 35 x 35 cm hanya terletak di samping kiri dan kanan gedung. Pada bagian belakang gedung, hanya terdapat kolom praktis berukuran 15 x 15 yang posisinya sama dengan dinding.

Pembagian zona ruang pada Hakata Ikkousha dibagi menjadi tiga, yaitu zona publik (garis merah), zona semi privat (garis hijau), dan zona privat (biru). Detail ruangan yang terdapat pada setiap zona akan dijelaskan pada sub bab berikutnya.

2.8.7 Analisa Fungsi Ruang

Restoran Jepang Hakata Ikkousha dapat dibagi menjadi teras depan, area kasir, area makan, dapur, ruang cuci, ruang penyimpanan basah dan kering, ruang karyawan serta toilet. Tata ruang Hakata Ikkousha bersifat *open space*, sehingga area kasir dan area makan menjadi satu, tidak dipisahkan oleh sekat apapun. Berikut ini pembagian ruang pada Hakata Ikkousha dan penjelasannya.

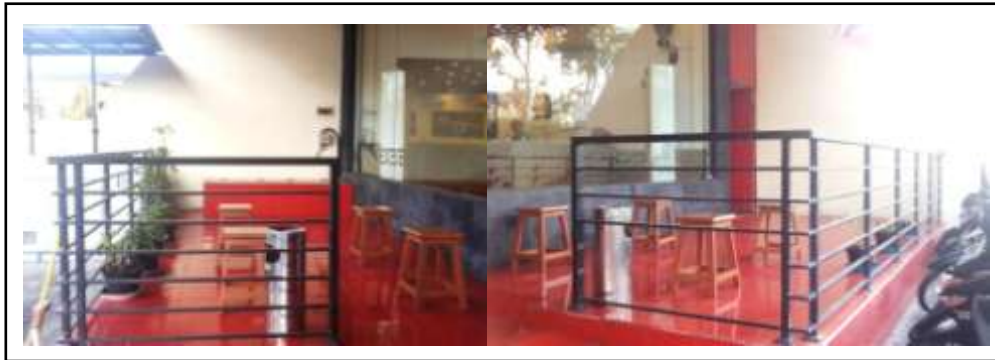


Tabel 2.3 Pembagian Ruang Hakata Ikkousha

Nama Ruang	Sifat Ruang	Fungsi Ruang dan Keterangan
Teras Depan	Publik	Tempat pengunjung merokok dan menunggu meja kosong.
Area Makan	Publik	Tempat berlangsungnya seluruh aktifitas pengunjung seperti memesan, makan, dan membayar.
Area Kasir	Semi Privat	Tempat terjadinya transaksi oleh kasir yang terletak di ruangan yang sama dengan area makan.
Kamar Mandi Pengunjung	Publik	Tersedia 3 buah toilet dan wastafel, tidak dibagi menjadi toilet pria dan wanita.
Dapur	Privat	Tempat mempersiapkan makanan dan minuman sesuai pesanan.
Ruang Cuci	Privat	Tempat mencuci peralatan memasak dan peralatan makan.
R.Penyimpanan Basah	Privat	Tempat menyimpan bahan makanan basah.
R. Penyimpanan Kering	Privat	Tempat menyimpan bahan makanan kering dan keperluan restoran lainnya. Ruang ini juga berfungsi sebagai tempat karyawan beristirahat.
Area Kantor	Privat	Tempat manajer restoran melakukan kegiatan administrasi dan pengawasan cctv. Pada ruang ini terdapat rak untuk menyimpan peralatan restoran.
R. Karyawan	Privat	Tempat karyawan beristirahat dan menyimpan barang bawaan.
Kamar Mandi Karyawan	Privat	Hanya tersedia 1 kamar mandi untuk seluruh karyawan.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Sebelum memasuki ruangan restoran, pelanggan melewati teras depan terlebih dahulu. Hakata Ikkousha menyediakan beberapa kursi untuk pelanggan yang menunggu apabila tidak tersedia meja kosong. Selain itu, pelanggan yang merokok dapat merokok di teras depan karena Hakata Ikkousha tidak menyediakan *smoking area* khusus. Identitas restoran pada area ini terlihat pada motif stiker kaca, dinding batu alam dan penggunaan warna merah dan hitam.



Gambar 2.37 Teras Depan Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Area makan dan area kasir terletak pada satu area terbuka. Hakata Ikkousha hanya memiliki satu area makan dengan satu jenis tempat duduk yaitu kursi tanpa sandaran atau *stool*. Konfigurasi meja yang digunakan adalah konfigurasi meja untuk 4 orang 6 orang. Konfigurasi meja cukup mudah untuk diubah ketika kelompok pelanggan melebihi 6 orang karena meja dan kursi bersifat *moveable*. Identitas restoran terlihat pada penggunaan material kayu dan warna merah pada plafon. Selain itu, terdapat beberapa foto menu, logo, dan pendiri Hakata Ikkousha pada dinding restoran.



Gambar 2.38 Area Makan dan Kasir Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Hakata Ikkousha memiliki dua kamar mandi, yaitu kamar mandi pelanggan dan kamar mandi karyawan. Kamar mandi pelanggan tidak dipisah antara pelanggan laki-laki dan pelanggan perempuan. Hal ini dikarenakan area yang terbatas. Kamar mandi pelanggan dilengkapi dengan 3 toilet dan 3 washtafel.



Gambar 2.39 Kamar Mandi Pelanggan Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Dapur dan area makan dipisahkan dengan *counter* dan dinding kaca sebagai penghubung untuk memudahkan *waitress* mengambil pesanan dari dapur dan mengantarkannya ke meja pelanggan. Dapur bagian dalam dilengkapi dengan berbagai peralatan dapur pada umumnya seperti kompor, *exhaust*, *preparation table*, *sink*, dan *storage*.



Gambar 2.40 Dapur Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Ruang cuci terletak di samping dapur dan didesain terhubung dengan berbagai area lain seperti area makan dan area penyimpanan basah untuk mempermudah sirkulasi karyawan. Ruang cuci dilengkapi dengan *sink* dan rak yang digunakan untuk menjemur peralatan memasak dan peralatan makan. Lantai dan dinding ruang cuci menggunakan keramik putih *glossy*. Agar tidak licin, karpet karet digunakan pada lantai.



Gambar 2.41 Ruang Cuci Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Ruang penyimpanan basah adalah ruangan yang digunakan untuk meletakkan *freezer* berisi bahan makanan beku. Ruangan ini berhubungan dengan area cuci dan dapur untuk memudahkan sirkulasi karyawan. Material yang digunakan untuk lantai adalah keramik putih *glossy*. Sedangkan untuk dinding menggunakan perpaduan keramik putih *glossy* dan cat dinding putih.



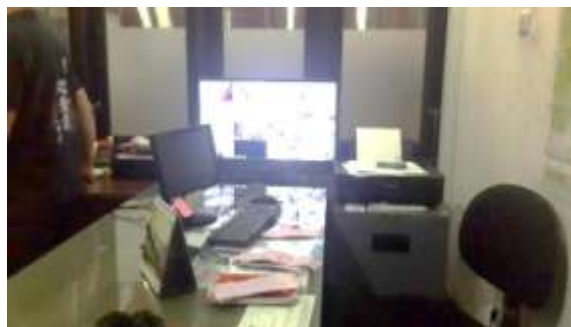
Gambar 2.42 Ruang Penyimpanan Basah Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Ruang penyimpanan kering berfungsi untuk menyimpan bahan makanan kering, persediaan perlengkapan restoran, dan peralatan elektronik untuk memasak yang tidak digunakan seperti *rice cooker*. Rak penyimpanan diletakkan menempel pada dinding sehingga terdapat area kosong di tengah ruangan. Area kosong ini biasanya digunakan oleh karyawan sebagai tempat untuk istirahat, karena ruang karyawan cukup sempit dan tidak menggunakan AC.



Gambar 2.43 Ruang Penyimpanan Kering Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Ruang kantor merupakan tempat manajer restoran melakukan kegiatan administrasi dan pengawasan CCTV. Ruangan ini dilengkapi dengan satu meja kerja, kursi kerja, dan kursi hadap. Tidak disediakan meja untuk *Q/C Supervisor* dan pemilik restoran karena hanya berkunjung ke restoran sesekali untuk pengawasan dan koordinasi. Ruangan ini terletak di samping dapur dan dilengkapi dengan jendela agar manajer dapat melakukan pengawasan dari dalam ruangan kantor.



Gambar 2.44 Ruang Kantor Hakata Ikkousha
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

2.9 Studi Kompetitor

Yamagoya Ramen adalah restoran Jepang spesialis Ramen Kyushu. Yamagoya Ramen telah memiliki lebih dari 150 *chain store* di seluruh dunia dengan sistem *franchise*. Di Surabaya terdapat 3 *chain store* Yamagoya Ramen, salah satunya terletak di Tunjungan Plaza 4 lantai 5.

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh Yamagoya Ramen adalah *waiter and waitress service to table*. Pelayan menyambut kedatangan pengunjung, menawari menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan dan merapikan meja.



Pembagian ruang Yamagoya Ramen lebih sederhana dibandingkan dengan Hakata Ikkousha, karena Yamagoya Ramen berlokasi di sebuah mall. Ruangan dan area yang dimiliki oleh Yamagoya Ramen adalah area makan, area kasir, dapur, area cuci, area penyimpanan, dan ruang karyawan.



Gambar 2.45 Yamagoya Ramen Tunjungan Plaza Surabaya
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Seperti yang terlihat pada gambar 2.43, elemen interior Yamagoya Ramen mayoritas menggunakan kayu dengan bentuk geometris dan simpel, diantaranya dinding, sebagian plafon, meja kasir, meja makan, dan kursi makan. Kursi yang digunakan adalah kursi dengan sandaran, sehingga pengunjung dapat bersandar. Material lantai Yamagoya Ramen adalah keramik doff warna abu-abu, sedangkan sebagian dari plafon menggunakan besi warna hitam.

Identitas Yamagoya Ramen sebagai restoran Jepang ditunjukkan melalui berbagai elemen estetis. Tirai berwarna merah lengkap dengan tulisan berhuruf Jepang dipasang di depan pintu masuk dan dapur. Selain itu, terdapat beberapa foto pada dinding yang menggambarkan menu makanan Yamagoya Ramen. Tulisan pada foto-foto tersebut menggunakan huruf Jepang.

Melalui elemen-elemen desain interior yang telah dijelaskan, maka karakteristik interior Yamagoya Ramen adalah modern minimalis dengan nuansa Jepang.

2.10 Studi Pemandangan

2.10.1 Nozomi Ramen

Alamat : Jalan Thamrin No. 77 - 79, Tegalsari, Surabaya

Operasional : Setiap hari, pukul 11.00 – 15.00 dan 17.00 – 22.00 WIB

Nozomi Ramen merupakan restoran Jepang spesialis ramen yang merupakan *franchise* dari Kobe, Jepang. Untuk menjaga kualitas cita rasa, Nozomi Ramen memiliki kepala chef yang merupakan orang Jepang asli.

Sistem pelayanan yang diterapkan oleh Nozomi Ramen adalah *waiter and waitress service to table*, yaitu pelayan melayani dari pengunjung datang sampai pulang. Pelayan menyambut kedatangan pelanggan, menawarkan menu, mengantarkan masakan, mengantarkan tagihan dan merapikan meja.

Hal yang menarik dari Nozomi Ramen adalah dapur terbuka atau *open kitchen* yang berada di tengah-tengah ruangan restoran. Dapur tersebut dibatasi oleh kaca dan dikelilingi oleh meja bar yang dapat ditempati oleh pelanggan untuk makan. Pelanggan dapat melihat proses memasak dan mempersiapkan hidangan.



Gambar 2.46 *Open Kitchen* Nozomi Ramen Surabaya

Sumber : <http://www.inijie.com/2014/02/06/ramen-nozomi-japanese-ramen-noodle/>
(Akses : 13/11/2016, 16:30 WIB)

Nozomi Ramen menggunakan material alam pada beberapa elemen interior sesuai dengan karakteristik desain Jepang. Lantai, sekat, dan meja makan menggunakan material kayu. Terdapat elemen estetis berupa batu



koran dan tanaman yang digunakan pada area *entrance* dan sekat pada ruang makan. Salah satu dinding ruang makan menggunakan rumput sintetis.

Bentuk yang digunakan oleh elemen interior Nozomi Ramen adalah bentuk geometris dan simpel. Pada area *entrance*, bentuk geometris terlihat pada elemen estetis di lantai. Sedangkan pada ruang makan, bentuk geometris terlihat pada sekat tanaman, pola elemen estetis pada kolom, dan pola dinding.



Gambar 2.47 Nozomi Ramen Surabaya

Sumber : <http://gregetin.com/ramen-nozomi/> (Akses : 13/11/2016, 16:30 WIB)

2.9.2 IPPUDO

Alamat : 3/F Mega Fashion Hall, SM Megamall, Manila, Filipina

Operasional : Setiap hari, pukul 10.00 – 22.00 PHT

IPPUDO didirikan pada tahun 1985 di ibukota ramen di Hakata, Fukuoka, Jepang oleh Shigemi Kawahara. IPPUDO mempunyai 80 restoran di Jepang, dan lebih dari 40 restoran yang tersebar di seluruh dunia.

Identitas desain interior IPPUDO adalah dinding hitam dan batu alam abu-abu, dengan aksen warna merah dan kayu warna cokelat muda. Selain itu, pada salah satu dinding restoran terdapat instalasi batu yang menyerupai pola dekonstruktif atap Jepang.

Mangkok yang digunakan untuk menyajikan ramen, dimanfaatkan sebagai hiasan dinding restoran. Mangkok didisplay pada rak *built in* pada dinding. Mangkok yang digunakan memiliki warna merah dan putih.



Gambar 2.48 Dinding IPPUDO

Sumber : <http://spot.ph/> (Akses : 18/02/2017, 16:30 WIB)

Furnitur IPPUDO menggunakan bentuk simpel dan geometris. Material yang digunakan mayoritas adalah kayu, sesuai dengan karakteristik desain Jepang. Hal menarik dari salah satu furnitur IPPUDO adalah kursi dengan *storage* di bagian bawahnya. *Storage* ini dapat digunakan oleh pelanggan untuk menyimpan barang bawaannya.

Untuk memberikan privasi antar kelompok pelanggan, IPPUDO menggunakan sekat sebagai pembatas antar meja. Sekat menggunakan material besi hitam dan kayu dengan tulisan “IPPUDO” sebagai identitas. Sekat didesain pendek agar pelanggan dapat melihat pelanggan lain namun tetap memberikan batas antar kelompok pelanggan.



Gambar 2.49 Furnitur dan *Open Kitchen* IPPUDO

Sumber : <http://spot.ph/> (Akses : 18/02/2017, 16:30 WIB)

IPPUDO menerapkan sistem semi *open kitchen* pada restoran. Disebut semi *open kitchen* karena antara area makan dan dapur diberi sekat berlubang. Pelanggan yang duduk di meja bar dapat mengintip ke dalam dapur.



Halaman ini sengaja dikosongkan

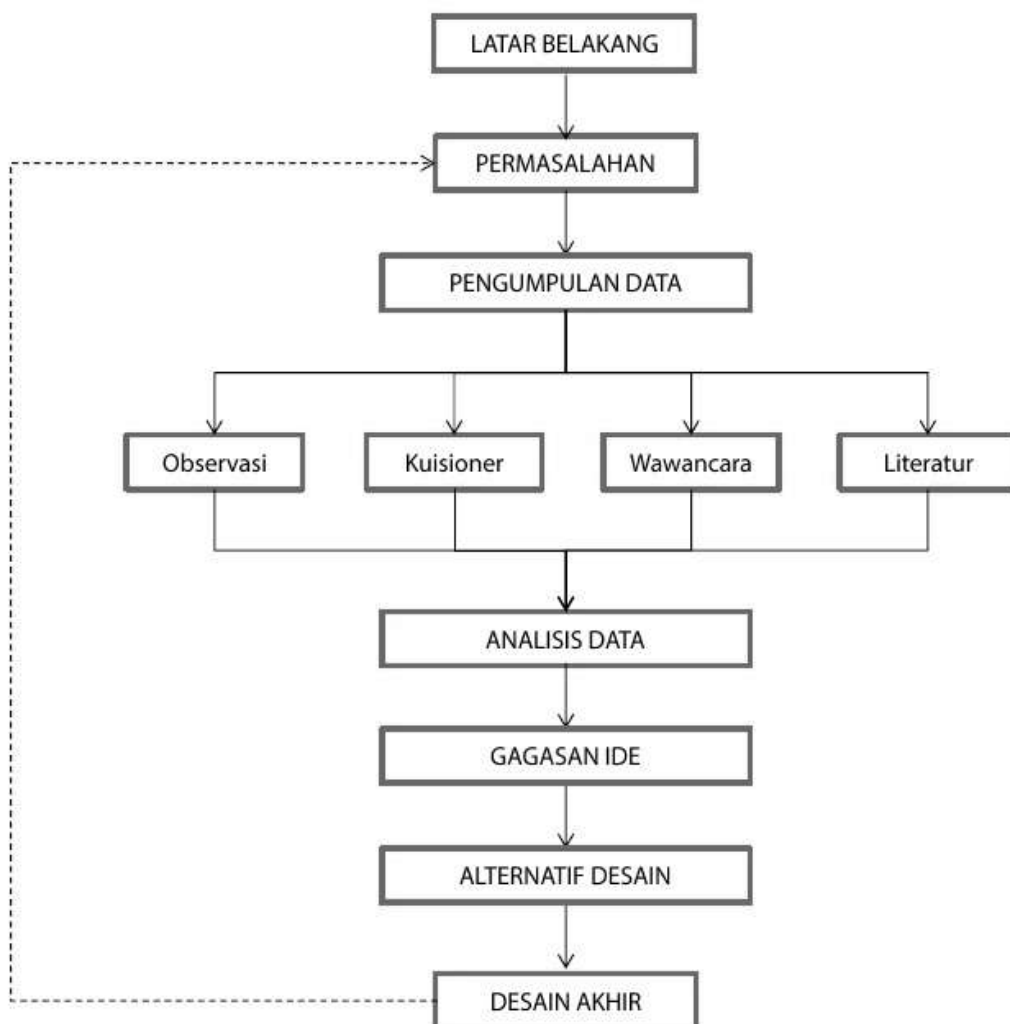


BAB III

METODOLOGI DESAIN

3.1 Bagan Proses Desain

Berikut ini adalah proses desain yang diterapkan pada perancangan interior restoran Hakata Ikkousha.



Gambar 3.1 Bagan Proses Desain
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)



3.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam perancangan ini adalah observasi, wawancara, kuisioner, dan studi literatur.

3.2.1 Observasi

Observasi merupakan proses pengamatan suatu objek atau hal secara langsung. Observasi dilakukan di restoran Hakata Ikkousha yang terletak di Jalan Manyar Kertoarjo nomor 38 Surabaya. Observasi dilakukan untuk memperoleh data mengenai kondisi riil Hakata Ikkousha.

Kondisi riil tersebut meliputi keadaan bangunan eksisting, pembagian ruang, fasilitas yang tersedia, elemen interior yang digunakan, dan aktifitas pengguna. Elemen interior yang diamati meliputi lantai, dinding, plafon, furnitur, elemen estetis (material dan warna), pencahayaan (jenis dan warna cahaya), dan penghawaan. Aktifitas pengguna yang dimaksud merupakan aktifitas karyawan dan aktifitas pelanggan.

3.2.2 Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung kepada karyawan Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo. Karyawan yang diwawancarai yaitu manajer restoran, kasir, kepala dapur, *helper*, dan *waitress*. Total sasaran responden adalah 10 karyawan. Wawancara dilakukan untuk mengetahui beberapa data tentang perusahaan, kondisi restoran terutama area *service*, dan keluhan, baik dari karyawan maupun pelanggan.

Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan kepada karyawan Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo.

1. Berapa rata-rata jumlah pelanggan setiap harinya?
2. Kapan restoran paling ramai dikunjungi oleh pelanggan?
3. Apakah meja restoran sering terisi penuh?
4. Apakah ada keluhan dari pelanggan terkait fasilitas dan kenyamanan restoran? Apa saja keluhan tersebut?
5. Fasilitas apa yang perlu ditambahkan untuk pelanggan?
6. Bagaimana sistem pelayanan dan sistem kerja di Hakata Ikkousha?



7. Apakah Anda mengalami kesulitan yang berkaitan dengan fasilitas dan sirkulasi saat bekerja?
8. Apakah ada fasilitas yang belum tersedia ataupun yang perlu ditambahkan untuk karyawan?
9. Bagaimana keadaan restoran Hakata Ikkousha lain di Surabaya?
10. Apa saja pesaing Hakata Ikkousha di Surabaya?

3.2.3 Kuisisioner

Kuisisioner diberikan kepada pelanggan yang pernah berkunjung ke Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo melalui kuisisioner *online*. Kuisisioner *online* tersebut beralamat di <http://bit.ly/hakataikkoushasby>. Total sasaran responden minimal 30 pelanggan. Kuisisioner diberikan untuk mengetahui ketertarikan pelanggan terhadap konsep restoran komunikatif dan kenyamanan pelanggan terkait fasilitas restoran.

Berikut ini daftar pertanyaan yang diajukan kepada pelanggan Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo.

1. Apakah Anda pernah mengunjungi Hakata Ikkousha saat meja terisi penuh?
2. Apakah Anda merasa nyaman jika menempati meja yang sama dengan pelanggan lain?
3. Apakah Anda merasakan ketidaknyamanan saat duduk?
4. Apakah Anda nyaman dengan suhu udara di Hakata Ikkousha?
5. Apa yang Anda lakukan saat menunggu makanan disajikan?
6. Apakah Anda senang melihat ke luar melalui jendela?
7. Apakah Anda senang memperhatikan foto-foto yang terdapat di dinding restoran?
8. Apakah Anda mengetahui info seputar Hakata Ikkousha?
9. Apakah Anda tertarik untuk mengetahui info seputar Hakata Ikkousha?
10. Apakah Anda memiliki keluhan terhadap fasilitas yang tersedia di Hakata Ikkousha?
11. Apakah keluhan Anda?



12. Saran apa yang Anda miliki untuk desain interior Hakata Ikkousha?

3.2.4 Literatur

Studi literatur merupakan mencari referensi teori yang relevan melalui buku, jurnal, artikel, dan situs internet. Tujuan dari studi literatur adalah untuk memperkuat dan melengkapi data yang didapatkan serta sebagai dasar teori dalam mendesain. Data yang dikumpulkan melalui studi literatur adalah kajian mengenai subyek desain (restoran dan hal yang terkait), obyek desain (Hakata Ikkousha), konsep desain (*style*, ergonomi, dan elemen interior), dan studi pembandingan.

3.3 Analisa Data

Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analitis, yaitu metode yang menganalisa kembali setiap hal yang ada dalam perancangan (Putri, Wardhana, dan Anggraita, 2016). Metode analitis yang digunakan yaitu metode analisa deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan dengan melakukan analisa dan pengamatan kebutuhan pengguna. Hasil penelitian yang diperoleh tidak bersifat statistik dan akan dianalisa dengan kalimat-kalimat penjelasan.

Data yang akan dianalisa adalah sebagai berikut.

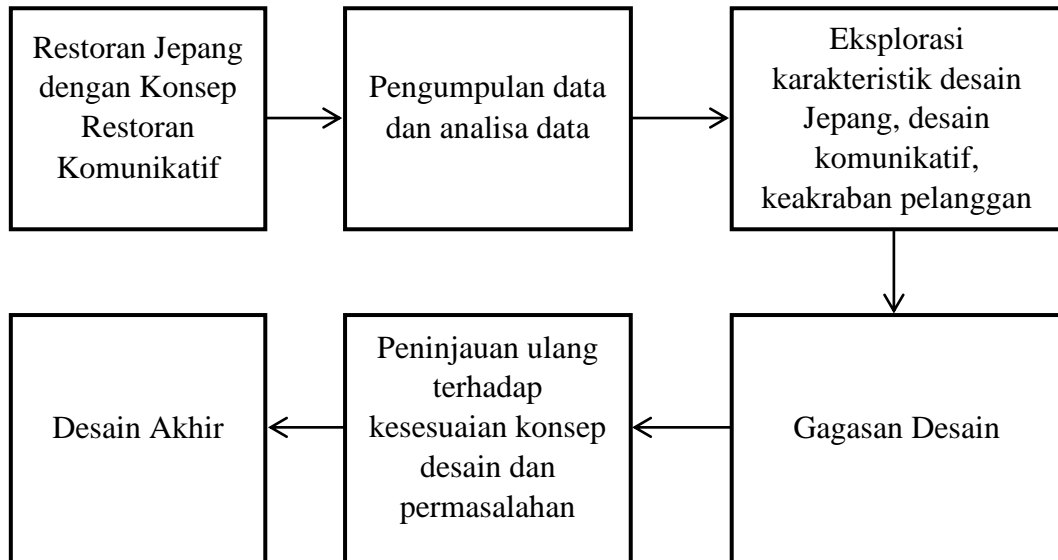
1. Analisa pengguna dan aktifitas
2. Analisa ruang, fasilitas, dan hubungan antar ruang
3. Analisa observasi
4. Analisa wawancara
5. Analisa kuisioner

3.4 Tahapan Desain

Tahapan desain merupakan proses visualisasi konsep pada desain interior. Pada tahapan ini terdapat proses pembuatan gagasan-gagasan ide desain yang dilakukan setelah melakukan analisa data yang disebutkan pada sub bab sebelumnya. Gagasan ide yang dibuat mencakup kebutuhan ruang dan fasilitas,



sirkulasi, visualisasi bentuk, warna, dan elemen interior lainnya. Berikut ini tahapan desain yang diterapkan pada Desain Interior Restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan Konsep Restoran Komunikatif.



Gambar 3.2 Bagan Tahapan Desain
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)



Halaman ini sengaja dikosongkan



BAB IV

ANALISA DAN KONSEP DESAIN

4.1 Studi Pengguna

Pengguna restoran Jepang Hakata Ikkousha dibagi menjadi dua, yaitu pelanggan dan karyawan.

1. Pelanggan

Pelanggan Hakata Ikkousha mayoritas berusia 20 – 40 tahun. Pelanggan mayoritas merupakan mahasiswa, karyawan perusahaan, dan wirausahawan. Pelanggan biasanya datang bersama keluarga, teman, atau rekan kerja.

Segmentasi pelanggan adalah kelas ekonomi menengah ke atas, hal ini disebabkan oleh harga makanan yang relatif mahal. Karakteristik pelanggan berdasarkan kelas ekonomi tersebut adalah orang-orang yang memiliki daya beli cukup tinggi, cenderung mengikuti tren dan senang mencoba sesuatu yang baru. Selain itu, pelanggan senang berfoto dan kurang senang jika duduk bergabung dengan orang lain.

2. Karyawan

Karyawan Hakata Ikkousha terdiri dari *Q/C supervisor*, manajer restoran, kasir, kepala dapur, *waitress*, dan *helper*. Usia karyawan berkisar antara 20 – 45 tahun. *Q/C supervisor* dan manajer restoran berasal dari kelas ekonomi menengah, sedangkan karyawan lainnya berasal dari kelas ekonomi menengah ke bawah. Karyawan Hakata Ikkousha merupakan orang-orang yang ramah, tanggap, dapat melayani dengan cepat, dan peka terhadap pelanggan.

4.2 Studi Ruang

Berikut ini tabel aktifitas pengguna Hakata Ikkousha beserta kebutuhan ruang berdasarkan aktifitas tersebut.

Tabel 4.1 Aktifitas Pengguna Hakata Ikkousha

No.	Pengguna	Aktifitas	Ruang
1.	Pelanggan	Menunggu apabila tidak ada meja kosong	Teras / Area tunggu
		Melihat informasi seputar Hakata	Area tunggu



		Ikkousha	
		Memesan makanan dan minuman	Area makan lantai 1 / mezzanine
		Makan dan minum	Area makan lantai 1 / mezzanine
		Merokok	Teras
		Membayar	Area makan / Kasir
		Ke toilet	Kamar mandi pelanggan
2.	<i>Owner</i>	Mengunjungi restoran	Semua ruang
		Berkoordinasi	Ruang kantor
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
3.	<i>Q/C Supervisor</i>	Melakukan kegiatan administrasi	Ruang kantor
		Melakukan pengawasan kualitas	Dapur, area cuci, ruang penyimpanan
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
4.	Manajer	Melakukan kegiatan administrasi	Ruang kantor
		Melakukan pengawasan operasional	Semua ruang
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
5.	Kepala Dapur	Mengambil bahan makanan basah	Ruang penyimpanan basah
		Mengambil bahan makanan kering	Ruang penyimpanan kering
		Mempersiapkan dan memasak makanan	Dapur, <i>open kitchen</i>
		Istirahat, menyimpan barang	Ruang karyawan
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
6.	Kasir	Menyambut pelanggan, memberi informasi, melakukan transaksi	Area tunggu, area kasir
		Istirahat, menyimpan barang	Ruang karyawan
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
7.	<i>Helper</i>	Mengambil bahan makanan basah	Ruang penyimpanan basah
		Mengambil bahan makanan kering	Ruang penyimpanan kering
		Mempersiapkan dan memasak makanan	Dapur, <i>open kitchen</i>
		Mempersiapkan minuman	<i>Open kitchen</i>
		Mencuci peralatan memasak dan makan	Area cuci



8.	Waitress	Istirahat, menyimpan barang	Ruang karyawan
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan
		Menerima dan menyajikan pesanan	Area makan lantai 1 / mezzanine
		Membereskan dan membersihkan meja	Area makan lantai 1 / mezzanine
		Mengambil dan menyimpan alat kebersihan	Janitor
		Istirahat, menyimpan barang	Ruang karyawan
		Ke toilet	Kamar mandi karyawan

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Berdasarkan tabel 4.1, diketahui bahwa Hakata Ikkousha membutuhkan 15 ruang. Ruang beserta aktifitas akan disebutkan pada tabel 4.2. Dari pembagian ruang dan aktifitas tersebut, maka dibentuk program kebutuhan fasilitas pada tabel 4.2 berikut ini.

Tabel 4.2 Studi Ruang, Aktifitas, dan Fasilitas

RUANG DAN AKTIVITAS	FURNITUR	DIMENSI	SIRKU LASI	KEBUTUHAN RUANG
1. TERAS • Menunggu meja kosong • Merokok	Stool (12 buah) Side table (6 buah)	12 x 40 x 40 cm = 1,9 m ² 6 x 3,14 x 40 x 40 cm = 3 m ²	1 : 4	24,5 m ²
2. AREA TUNGGU • Menunggu meja kosong • Membaca informasi	Kursi kotak Sofa (2 buah) Side table	240 x 240 cm = 5,8 m ² 2 x 210 x 70 cm = 3 m ² 3,14 x 40 x 40 cm = 0,5 m ²	1 : 4	46,5 m ²
3. AREA KASIR • Melakukan transaksi • Menerima telepon	Meja kasir Bar Stool	(300x75)+(200x125) cm = 4,8 m ² 40 x 40 cm = 0,2 m ²	1 : 4	25 m ²
4. AREA MAKAN LANTAI 1 • Memesan makanan • Makan dan minum • Mencuci tangan	Meja makan persegi (7 buah) Kursi banquet (2 buah) Kursi makan (7 buah) Meja makan bundar (4 buah) Stool (20 buah) Meja makan lesehan (7 buah) Washtafel (3 buah)	7 x 80 x 80 cm = 5,1 m ² 2 x 465 x 55 cm = 5,2 m ² 7 x 45 x 55 cm = 1,7 m ² 4 x 3,14 x 120 x 120 cm = 18 m ² 20 x 3,14 x 40 x 40 cm = 10 m ² 6 x 160 x 80 cm = 0,9 m ² 3 x 60 x 60 cm = 1 m ²	1 : 3	167,6 m ²
5. AREA MAKAN MEZZANINE • Memesan makanan • Makan dan minum	Meja makan persegi (33 buah) Kursi banquet (6 buah) Kursi makan (6 buah) Stool (46 buah) Kursi kotak	33 x 80 x 80 cm = 21,1 m ² 6 x 155 x 55 cm = 5,2 m ² 6 x 45 x 55 cm = 1,5 m ² 46 x 40 x 40 cm = 7,4 m ² 240 x 240 cm = 5,8 m ²	1 : 3	164 m ²
6. KAMAR MANDI PELANGGAN • MCK • Mencuci tangan • Bercermin	Kloset duduk (3 buah) Washtafel (4 buah) Cermin (2 buah)	3 x 50 x 70 cm = 1,2 m ² 4 x 100 x 60 cm = 2,4 m ² 2 x 400 x 5 cm = 0,4 m ²	1 : 2	8 m ²
7. RUANG PENYIMPANAN BASAH • Menyimpan dan mengambil bahan	Freezer (10 buah)	10 x 190 x 80 cm = 15,2 m ²	1 : 2	45,6 m ²
8. RUANG PENYIMPANAN KERING • Menyimpan dan mengambil bahan makanan, minuman, dan perlengkapan	Storage (7 buah)	7 x 240 x 40 cm = 6,7 m ²	1 : 2	20,1 m ²
9. AREA CUCI • Mencuci peralatan masak dan makan • Menjemur peralatan masak dan makan	Sink (3 buah) Rak (5 buah)	3 x 120 x 60 cm = 2,2 m ² 5 x 240 x 60 cm = 7,2 m ²	1 : 2	28,2 m ²

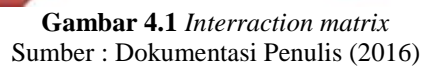


10. DAPUR <ul style="list-style-type: none"> Mencuci bahan makanan Mengambil peralatan masak dan makan Mempersiapkan bahan makanan Merebus ramen Mengambil kuah ramen Memasak nasi Menggoreng dan merebus makanan 	Sink Storage Preparation table (4 buah) Kompor perebus ramen Kompor untuk kuah (2 bh) Rice cooker Kompor (5 buah)	$120 \times 60 \text{ cm} = 0,7 \text{ m}^2$ Di bawah preparation table $4 \times 200 \times 80 \text{ cm} = 6,4 \text{ m}^2$ $120 \times 120 \text{ cm} = 1,5 \text{ m}^2$ $2 \times 120 \times 120 \text{ cm} = 3 \text{ m}^2$ $200 \times 60 \text{ cm} = 1,2 \text{ m}^2$ $5 \times 120 \times 60 \text{ cm} = 3,6 \text{ m}^2$	1 : 2	49,2 m ²
11. OPEN KITCHEN <ul style="list-style-type: none"> Merebus ramen Mengambil kuah ramen Memberi topping Mengambil minuman Mengambil peralatan makan dan minum Makan dan minum 	Kompor perebus ramen Kompor untuk kuah Preparation table Drink cooler (2 buah) Storage Meja bar Bar stool (6 buah)	$120 \times 120 \text{ cm} = 1,5 \text{ m}^2$ $120 \times 120 \text{ cm} = 1,5 \text{ m}^2$ $(510 \times 60) + (300 \times 60) \text{ cm} = 4,8 \text{ m}^2$ $2 \times 70 \times 70 \text{ cm} = 1 \text{ m}^2$ Di bawah preparation table $510 \times 60 \text{ cm} = 3 \text{ m}^2$ $6 \times 40 \times 40 \text{ cm} = 1 \text{ m}^2$	1 : 2	38,4 m ²
12. RUANG KANTOR <ul style="list-style-type: none"> Melakukan kegiatan administrasi Menyerahkan laporan / berkoordinasi Menyimpan dan mengambil berkas Mengawasi CCTV 	Meja kerja (2 buah) Kursi kerja (2 buah) Kursi hadap (2 buah) Storage Meja dan TV	$2 \times 170 \times 80 \text{ cm} = 2,7 \text{ m}^2$ $2 \times 50 \times 50 \text{ cm} = 0,5 \text{ m}^2$ $2 \times 45 \times 55 \text{ cm} = 0,5 \text{ m}^2$ $200 \times 50 \text{ cm} = 1 \text{ m}^2$ $150 \times 60 \text{ cm} = 0,9 \text{ m}^2$	1 : 2	16,8 m ²
13. RUANG KARYAWAN <ul style="list-style-type: none"> Menyimpan barang Minum Istirahat Tidur 	Storage Dispenser Sofa 3 seat Kasur tingkat	$240 \times 40 \text{ cm} = 1 \text{ m}^2$ $40 \times 40 \text{ cm} = 0,2 \text{ m}^2$ $210 \times 60 \text{ cm} = 1,3 \text{ m}^2$ $120 \times 200 \text{ cm} = 2,4 \text{ m}^2$	1 : 1	9,8 m ²
14. KAMAR MANDI KARYAWAN <ul style="list-style-type: none"> MCK 	Kloset duduk Bak mandi	$50 \times 70 \text{ cm} = 0,4 \text{ m}^2$ $45 \times 45 \text{ cm} = 0,2 \text{ m}^2$	1 : 1	1,2 m ²
15. JANITOR <ul style="list-style-type: none"> Menyimpan dan mengambil alat kebersihan 	Storage	$150 \times 40 \text{ cm} = 0,6 \text{ m}^2$	1 : 1	1,2 m ²
TOTAL				646,1 m ²

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

4.3 Hubungan Ruang

Analisa hubungan ruang dibutuhkan sebagai acuan peletakkan posisi ruang dalam mendesain. Analisa tersebut dibuat dengan mempertimbangkan aktifitas dan sirkulasi pengguna Hakata Ikkousha. Analisa hubungan ruang ditampilkan pada *interraction matrix* berikut ini.



KETERANGAN:

- Public
- Semi-Private
- Private
- Karyawan
- Pengunjung

Gambar 4.2 *Bubble Diagram*
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)



4.4 Analisa Riset

4.4.1 Hasil Observasi

Observasi dilakukan secara langsung pada salah satu cabang Hakata Ikkousha Surabaya yang terletak di Jalan Manyar Kertoarjo nomor 38. Jalan Manyar Kertoarjo merupakan jalan raya yang ramai dilalui oleh kendaraan bermotor. Sisi kiri dan kanan Jalan Manyar Kertoarjo digunakan sebagai hotel, restoran, pertokoan, dan rumah penduduk.



Gambar 4.3 Lokasi Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo
Sumber : Google Earth (Akses : 13/11/2016, 16:30 WIB)

Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo buka setiap hari mulai pukul 11.00 sampai dengan pukul 22.00. Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo ramai dikunjungi oleh pelanggan pada jam makan. Pada hari Senin s.d. Jumat, restoran ramai dikunjungi pada malam hari. Sedangkan pada hari Sabtu dan Minggu, restoran ramai dikunjungi pada siang dan malam hari.

Elemen interior yang digunakan oleh Hakata Ikkousha diobservasi untuk mengetahui karakteristik Jepang yang digunakan dan ciri khas interior Hakata Ikkousha. Elemen interior yang digunakan oleh Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo dijelaskan pada tabel berikut.



Tabel 4.3 Elemen Interior Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo

Elemen Interior	Deskripsi
Lantai	<ul style="list-style-type: none">• Teras depan: keramik merah glossy 30 x 30 cm.• Area makan dan kasir: keramik abu-abu doff 60 x 60 cm.• Dapur, r. cuci, r. penyimpanan, r. kantor, dan r. karyawan: keramik putih glossy 30 x 30 cm.
Dinding	<ul style="list-style-type: none">• Teras depan: dinding bata <i>finishing</i> batu alam andesit dan kaca.• Area makan: dinding bata <i>finishing</i> panel kayu dan cat putih.• Dapur: kaca dan keramik merah glossy 30 x 30 cm.• R. cuci: keramik putih glossy 30 x 30 cm.
Plafon	<ul style="list-style-type: none">• Area makan, kasir, dapur, r. cuci: plafon gypsum <i>finishing</i> cat merah.• Kamar mandi, r. penyimpanan, r. kantor, dan r. karyawan: plafon gypsum <i>finishing</i> cat putih.
Furnitur	<ul style="list-style-type: none">• Seluruh meja pada restoran menggunakan material kayu dengan bentuk simpel dan geometris.• Kursi yang digunakan merupakan kursi kayu tanpa sandaran dengan bantalan yang diikat pada dudukan kursi.• Meja kasir menggunakan material multiplek dengan <i>finishing</i> HPL kayu dengan bentuk simpel dan geometris.
Elemen estetis	<ul style="list-style-type: none">• Tirai kain warna merah dengan logo Hakata Ikkousha.• Foto-foto makanan dan logo pada dinding area makan.
Pencahayaan	<ul style="list-style-type: none">• Pencahayaan alami didapatkan dari dinding depan restoran yang menggunakan kaca.• Pencahayaan buatan menggunakan lampu <i>downlight</i>.• Warna cahaya yang digunakan adalah <i>warm white</i>.
Penghawaan	<ul style="list-style-type: none">• Area makan: AC <i>split</i>, AC <i>standing</i>, kipas angin• Dapur: <i>exhaust</i>• R. karyawan, r. kantor, r. penyimpanan kering: AC <i>split</i>

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Berdasarkan tabel 4.3, diketahui bahwa beberapa karakteristik desain interior Jepang telah diterapkan pada elemen interior Hakata Ikkousha. Karakteristik desain interior Jepang yang digunakan adalah:

a. Menggunakan material alam.

Material alam yang digunakan oleh Hakata Ikkousha adalah kayu dan batu alam andesit. Penggunaan kayu tidak sebatas kayu alami, tetapi juga motif kayu buatan pada HPL.

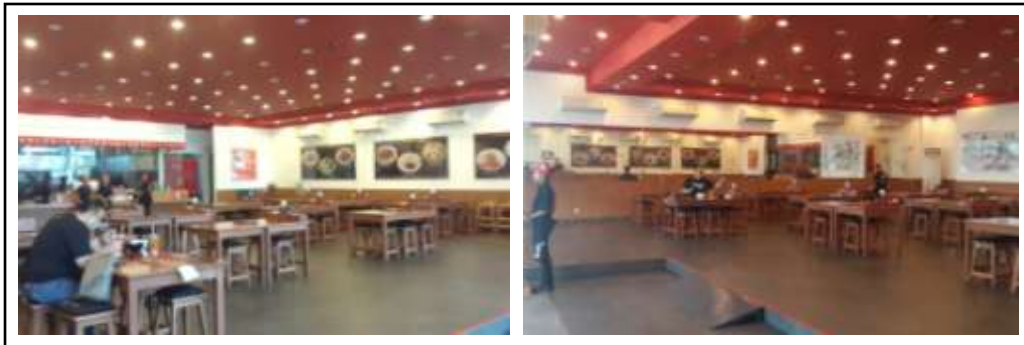


b. Bentuk simpel dan geometris

Furnitur yang digunakan oleh Hakata Ikkousha seperti meja makan dan meja kasir menggunakan bentuk yang simpel dan geometris.

c. Warna

Warna yang digunakan adalah warna dari material alam, putih, dan merah sesuai dengan *corporate image*.



Gambar 4.4 Area Makan
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Gambar 4.4 merupakan area makan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo. Seperti penjelasan pada tabel 4.3, elemen estetis yang digunakan pada area makan adalah foto-foto pada dinding. Foto-foto tersebut merupakan media untuk menyampaikan beberapa informasi seputar Hakata Ikkousha, yaitu makanan yang disajikan dan logo.



Gambar 4.5 Tirai Merah
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Gambar 4.5 merupakan elemen estetis yang digunakan oleh Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo. Tirai kain merah dengan logo Hakata Ikkousha digunakan sebagai pembatas menuju area cuci dan kamar mandi pelanggan. Menurut Koizumi (1989), tirai kain merupakan elemen yang digunakan pada restoran-restoran di Jepang.



Gambar 4.6 Penggunaan Material Kayu
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Gambar 4.6 merupakan area kasir dan area makan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo. Furnitur-furnitur yang terdapat pada area tersebut menggunakan material kayu. Kayu yang digunakan tidak sebatas kayu solid. Multipleks *finishing* HPL kayu digunakan sebagai pengganti kayu solid.

Berdasarkan elemen interior yang digunakan, interior Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo memiliki kesan hangat. Berdasarkan kajian pustaka pada sub bab 2.4.2, material kayu dapat memberikan kesan hangat pada ruang. Kesan hangat juga didapatkan dari penggunaan warna merah yang merupakan warna hangat pada beberapa elemen interior. Penggunaan warna lampu *warm white* juga memperkuat kesan hangat pada ruang.

Berdasarkan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa ciri khas interior Hakata Ikkousha adalah penggunaan material alam, bentuk simpel dan geometris, penggunaan warna sesuai *corporate image*, serta penggunaan elemen estetis tirai dan foto sebagai *branding* Hakata Ikkousha.



4.4.2 Hasil Wawancara

Narasumber : manajer restoran, kepala dapur, *helper*, kasir, dan *waitress*

Waktu pelaksanaan : 19 – 21 September 2016

Tempat : Hakata Ikkousha, Manyar Kertoarjo, Surabaya

Tabel 4.4 Hasil Wawancara

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah Anda mengalami kesulitan yang berkaitan dengan fasilitas dan sirkulasi saat bekerja?	Karyawan tidak mengalami kesulitan yang berkaitan dengan fasilitas dan sirkulasi saat bekerja di area makan, dapur, maupun area cuci.
2.	Apakah ada fasilitas yang belum tersedia ataupun yang perlu ditambahkan untuk karyawan?	<ul style="list-style-type: none">• Loker, kapasitas loker karyawan tidak sebanding dengan jumlah karyawan karena luas ruang karyawan terbatas.• Karena ruang karyawan yang terbatas, ruang penyimpanan kering juga digunakan sebagai ruang istirahat karyawan.• Janitor, yaitu tempat untuk menyimpan peralatan kebersihan restoran.
3.	Apa keluhan yang biasanya disampaikan oleh pelanggan terkait fasilitas dan kenyamanan ruang?	<ul style="list-style-type: none">• Jumlah tempat duduk kurang pada saat restoran ramai hingga meja terisi penuh, biasanya pada malam hari dan akhir pekan.• Pelanggan merasa suhu udara di area makan cukup panas.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Berdasarkan tabel 4.4, diketahui bahwa karyawan tidak mengalami kesulitan yang berkaitan dengan fasilitas dan sirkulasi saat bekerja. Karyawan melakukan pekerjaan di semua ruang, terutama area makan, dapur, dan area cuci. Hal ini menunjukkan bahwa fasilitas untuk bekerja seperti fasilitas memasak sudah mencukupi kebutuhan.

Karyawan berpendapat bahwa terdapat beberapa permasalahan yang berkaitan dengan luas ruang. Luas ruang karyawan yang terbatas menyebabkan kapasitas loker yang tidak sebanding dengan jumlah karyawan. Selain itu, karyawan menggunakan ruang penyimpanan sebagai tempat



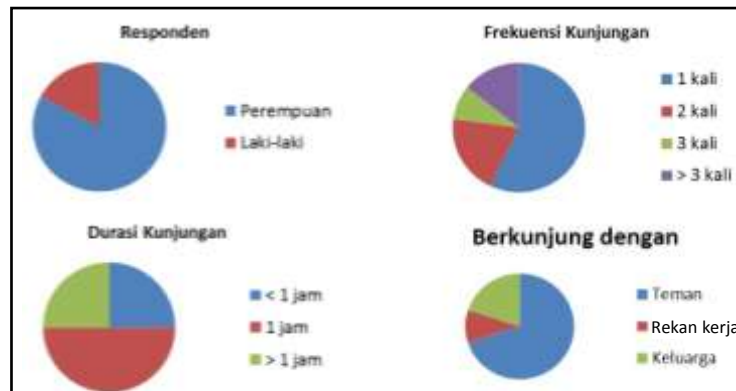
beristirahat apabila ruang karyawan sudah dipenuhi oleh karyawan lainnya. Luas ruang yang terbatas menyebabkan ruang untuk menyimpan peralatan kebersihan atau janitor belum tersedia.

Luas ruangan juga berpengaruh pada pelanggan restoran. Luas area makan saat ini dapat digunakan oleh 90 orang pelanggan. Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo biasanya ramai dikunjungi pada malam hari dan akhir pekan. Kapasitas 90 orang biasanya terisi penuh saat restoran ramai.

Permasalahan kedua adalah mengenai suhu udara restoran. Berdasarkan hasil wawancara, karyawan mengatakan bahwa terdapat beberapa keluhan dari pelanggan mengenai suhu udara di area makan terasa cukup panas. Penghawaan yang digunakan pada area makan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo adalah penghawaan buatan, yaitu dengan *ac split*, *ac standing*, dan kipas angin. Kenyamanan pelanggan terkait dengan suhu udara dapat ditingkatkan dengan mengoptimalkan sistem penghawaan buatan.

4.4.3 Hasil Kuisisioner

Kuisisioner ditujukan kepada pelanggan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo. Pelanggan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo mayoritas adalah kalangan menengah ke atas. Hal ini dibuktikan dengan kendaraan yang digunakan oleh pelanggan yaitu mobil. Selain itu, harga makanan Hakata Ikkousha relatif mahal. Harga satu mangkuk ramen sekitar lima puluh ribu rupiah.



Gambar 4.7 Responden Kuisisioner
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)



Kuisisioner diisi oleh 35 pelanggan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo melalui kuisisioner *online*. Frekuensi kunjungan responden bermacam-macam, namun mayoritas baru berkunjung satu kali ke Hakata Ikkousha. Durasi kunjungan responden rata-rata adalah 1 jam. Responden mengunjungi Hakata Ikkousha bersama dengan teman, keluarga, dan rekan kerja.

Pengumpulan data melalui kuisisioner bertujuan untuk mengetahui kenyamanan dan ketertarikan terhadap konsep komunikatif. Hasil kuisisioner akan dijabarkan pada tabel berikut.

Tabel 4.5 Hasil Kuisisioner

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah Anda pernah mengunjungi Hakata Ikkousha saat meja terisi penuh?	26 responden mengatakan tidak pernah
2.	Apakah Anda merasa nyaman jika menempati meja yang sama dengan pelanggan lain?	30 responden mengatakan tidak nyaman
3.	Apakah Anda merasakan ketidaknyamanan saat duduk?	19 responden merasa tidak nyaman, 16 responden nyaman
4.	Apakah Anda nyaman dengan suhu udara di Hakata Ikkousha?	22 responden merasa nyaman, 13 responden tidak nyaman
5.	Apa yang Anda lakukan saat menunggu makanan disajikan?	Mayoritas responden mengobrol dan menggunakan <i>gadget</i>
6.	Apakah Anda senang melihat ke luar melalui jendela?	19 responden mengatakan ya, 16 responden mengatakan tidak
7.	Apakah Anda senang memperhatikan foto-foto yang terdapat di dinding restoran?	23 responden mengatakan ya
8.	Apakah Anda mengetahui info seputar Hakata Ikkousha?	27 responden mengatakan tidak mengetahui
9.	Apakah Anda tertarik untuk mengetahui info seputar Hakata Ikkousha?	27 responden mengatakan tertarik
10.	Apakah Anda memiliki keluhan terhadap fasilitas yang tersedia di Hakata Ikkousha?	27 responden mengatakan tidak
11.	Apakah keluhan Anda?	8 responden mengatakan meja dan kursi kurang nyaman dan ruangan terasa panas



12.	Saran untuk desain interior Hakata Ikkousha	<ul style="list-style-type: none">• Memperhatikan jarak antar meja• Sekat antar meja pelanggan• Meningkatkan nuansa Jepang melalui interior dan musik• Menambahkan sejarah restoran• Pemanfaatan dinding restoran
-----	---	---

Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

Berdasarkan tabel 4.5, diketahui bahwa penyampaian informasi seputar Hakata Ikkousha masih kurang. Hal ini dibuktikan melalui jawaban 27 responden yang mengatakan kurang mengetahui informasi seputar Hakata Ikkousha seperti sejarah singkat dan tata cara pembuatan ramen Hakata. Sebanyak 27 dari 35 responden tertarik untuk mengetahui informasi tersebut.

Melalui kuisisioner, diketahui bahwa 23 responden senang memperhatikan foto-foto yang terdapat pada dinding area makan Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo. Hal ini menunjukkan bahwa display pada dinding dapat digunakan sebagai media penyampaian informasi seputar Hakata Ikkousha.

Saat menunggu makanan disajikan, mayoritas responden mengobrol dan menggunakan *gadget*. Hal ini menunjukkan bahwa pelanggan membutuhkan suasana yang akrab agar dapat mengobrol dengan nyaman. Peningkatan interaksi sosial dapat membuat pelanggan mengurangi penggunaan *gadget*.

Penggunaan jenis kursi tanpa sandaran membuat 19 dari 35 responden kurang merasa nyaman. Pelanggan yang merasa kurang nyaman membutuhkan jenis kursi lain, misalnya kursi makan dengan sandaran atau sofa. Tempat duduk lesehan juga dapat diterapkan pada Hakata Ikkousha.

Responden yang merasa kurang nyaman dengan suhu udara restoran adalah sebanyak 13 responden. Hal ini menunjukkan bahwa sistem penghawaan buatan yang digunakan sudah cukup optimal. Namun beberapa pelanggan merasa udara cukup panas karena setiap orang memiliki tingkat kenyamanan yang berbeda-beda.



Terdapat beberapa saran yang diberikan oleh responden. Responden menyarankan pemanfaatan dinding restoran untuk penyampaian informasi. Menurut responden, suasana Jepang dapat ditingkatkan melalui desain interior dan musik. Terkait kenyamanan terhadap area makan, responden menyarankan untuk memperhatikan jarak antar meja dan memberikan sekat antar meja.

4.5 Konsep Desain

Hakata Ikkousha merupakan restoran spesialis ramen Hakata yang berasal dari Fukuoka, Jepang. Hakata Ikkousha membuka cabang di Indonesia dengan visi untuk memperkenalkan Hakata Ikkousha di Indonesia. Informasi seputar Hakata Ikkousha dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan restoran dan mendukung visi tersebut. Selain menikmati makanan, pelanggan dapat memperoleh informasi dan mengenal Hakata Ikkousha lebih dalam.

Konsep restoran komunikatif merupakan cara untuk memberikan informasi seputar Hakata Ikkousha kepada pelanggan. Konsep tersebut diterapkan melalui *open kitchen* dan display informasi pada dinding. Selain memberi informasi mengenai cara memasak, *open kitchen* dapat menjadi daya tarik bagi pelanggan.

Informasi yang disampaikan pada display informasi adalah sebagai berikut:

Tabel 4.6 Penyampaian Informasi

Informasi yang Disampaikan	Cara Penyampaian	Lokasi Penyampaian
Cara memasak	<i>Open kitchen</i> dan meja bar	<i>Open Kitchen</i>
Sekilas tentang Hakata Ikkousha (arti nama, pendiri, cabang pertama)	Wallsticker	Area Tunggu
Ucapan sebelum dan sesudah makan dalam bahasa Jepang		Area Makan Lantai 1
Ramen-ramen yang ada di Jepang (dalam peta Jepang)		Area Makan Lantai 1
Sejarah singkat ramen		Area Makan Lantai 1
Penjelasan singkat jenis-jenis ramen di Jepang (jenis mi, kuah, rasa)		Area Makan Lantai 1
Proses pembuatan ramen		Area Makan Lantai Mezzanine
Cara makan ramen ala orang Jepang		Area Makan Lantai Mezzanine



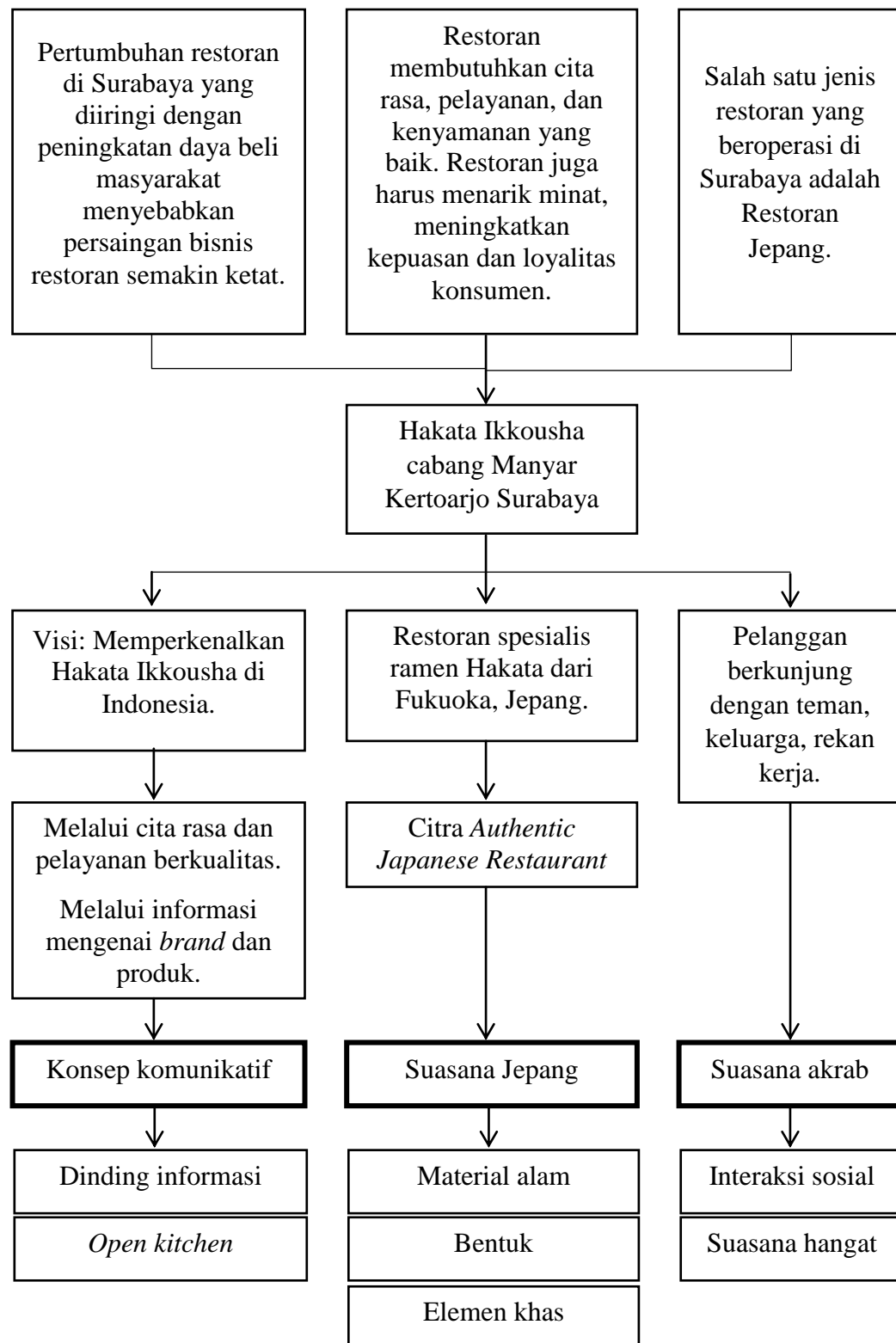
Cabang Hakata Ikkousha di negara lain (peta dunia)	<i>Wallsticker</i>	Area Makan Lantai Mezzanine
Nomor meja berupa angka dan angka dalam kanji Jepang	Sisi kiri dan kanan meja	Seluruh meja makan
Pepatah dalam Bahasa Jepang serta artinya dalam Bahasa Inggris	<i>Top table</i> meja makan	Meja makan kotak dan meja makan diagonal

Sumber : Dokumentasi Penulis (2017)

Sebagai restoran cabang dari Jepang, Hakata Ikkousha memiliki citra sebagai *Authentic Japanese Restaurant*. Untuk menunjang citra tersebut, karakteristik Jepang akan diterapkan pada desain interior Hakata Ikkousha.

Terdapat tiga karakteristik utama Jepang yang akan diterapkan pada desain interior Hakata Ikkousha. Karakteristik Jepang yang pertama adalah material alam, sesuai dengan salah satu prinsip hidup orang Jepang yaitu dekat dengan alam. Karakteristik kedua adalah bentuk yang simpel dan geometris. Bentuk tersebut dapat diaplikasikan pada furnitur dan elemen estetis. Karakteristik ketiga adalah elemen khas. Elemen khas yang digunakan adalah *shoji*, *tatami*, bunga sakura, dan Hakata Ori.

Pelanggan Hakata Ikkousha biasanya datang bersama dengan keluarga, teman, atau rekan kerja. Hal ini menunjukkan bahwa pelanggan membutuhkan suasana yang akrab agar dapat berinteraksi dengan nyaman. Suasana akrab dapat diciptakan melalui peningkatan interaksi sosial dan suasana hangat pada ruang.

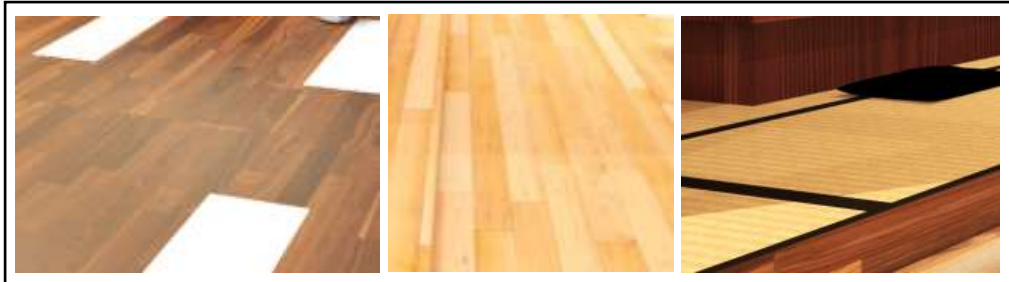


Gambar 4.8 Kerangka Konsep Desain
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

4.6 Aplikasi Konsep Desain

4.6.1 Konsep Lantai

Sesuai dengan karakteristik Jepang dan menciptakan suasana hangat, lantai akan menggunakan material alam. Lantai area tunggu, area kasir, dan area makan menggunakan parket kayu dan *tatami*. *Tatami* hanya akan digunakan pada area makan lesehan. Lantai area tunggu dan area makan menggunakan parket kayu dengan warna yang berbeda. Lantai juga dilengkapi dengan *hidden lamp* agar tidak monoton dan berfungsi untuk mengarahkan pelanggan. Pola lantai dengan kombinasi material berbeda di beberapa bagian dapat menjadi pembatas ruang imajiner (Putri, Wardhana, dan Anggraita, 2016).



Gambar 4.9 Parket Kayu dan *Tatami*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Sesuai dengan persyaratan ruang restoran, lantai area servis seperti dapur, area cuci, dan ruang penyimpanan harus mudah dibersihkan, tidak licin, dan berwarna terang. Keramik doff warna putih dipilih karena sesuai dengan persyaratan tersebut.



Gambar 4.10 Keramik Putih Doff

Sumber : <http://sketchuptextureclub.com> (Akses : 20/02/2017, 13.00 WIB)



4.6.2 Konsep Dinding

Dinding pada area publik restoran akan dimanfaatkan sebagai display informasi seputar Hakata Ikkousha yang ditujukan kepada pelanggan. Informasi disampaikan melalui stiker yang ditempel pada dinding yang dicat duco terlebih dahulu. Warna dinding yang digunakan adalah warna gelap yaitu hitam agar pelanggan dapat fokus membaca informasi yang disajikan.



Gambar 4.11 Dinding Informasi
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Dinding yang tidak digunakan untuk display informasi didesain dengan motif. Motif *tatami* digunakan pada dinding *photobooth* dan dinding area makan.



Gambar 4.12 Motif Dinding
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Selain dinding masif, digunakan dinding tidak masif pada area makan restoran. Dinding tidak masif yang dimaksud berupa partisi, digunakan dengan tujuan untuk memberikan privasi dan membatasi area. Partisi yang akan digunakan pada desain interior restoran adalah *shoji* dan partisi *laser cutting* motif sakura dan motif *tatami*.



Gambar 4.13 *Shoji* dan Partisi *Laser Cutting*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Dinding area servis seperti dapur, area cuci, dan ruang penyimpanan harus mudah dibersihkan karena tidak menutup kemungkinan akan terkena noda dari masakan. Oleh karena itu, keramik akan digunakan untuk area-area tersebut. Warna keramik yang digunakan adalah warna terang yaitu putih sesuai dengan persyaratan ruang dapur.



Gambar 4.14 Dinding Keramik
Sumber : <http://miumiuborse.com> (Akses : 20/02/2017, 13.00 WIB)

4.6.3 Konsep Plafon

Restoran memiliki lantai mezzanine sehingga area makan yang tidak berada di bawah lantai mezzanine akan memiliki plafon yang tinggi. Untuk memberikan kesan intim namun tetap terbuka, digunakan plafon tidak masif yang menyerupai pergola. Kemudian plafon tersebut akan dilengkapi dengan bunga sakura sintesis sebagai penerapan karakteristik Jepang.



Gambar 4.15 Plafon Pergola
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Untuk menyeimbangkan dinding yang cukup ramai dengan informasi, maka diaplikasikan plafon dengan material gipsum. Pada beberapa area, akan digunakan *drop ceiling* sebagai aksentasi dan pencahayaan.



Gambar 4.16 Plafon *Drop Ceiling*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

4.6.4 Konsep Furnitur

Furnitur didesain dengan karakteristik Jepang yaitu menggunakan bentuk simpel dan geometris serta menggunakan material alam. Material alam yang digunakan adalah kayu solid yaitu kayu mahoni dan pengganti kayu solid seperti multipleks *finishing* HPL motif kayu.

Kursi area makan didesain dengan beberapa jenis sesuai dengan fungsinya, yaitu kursi sandaran, kursi bar, dan kursi sofa. Untuk menciptakan suasana hangat, kursi menggunakan material kayu mahoni dan dilengkapi dengan *cushion*. Dengan kursi yang beragam, pelanggan dapat memilih tempat duduk sesuai dengan preferensi dan tingkat kenyamanan masing-masing.



Gambar 4.17 Kursi pada Hakata Ikkousha
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Meja makan pada restoran umumnya membutuhkan nomor meja untuk memudahkan karyawan dalam melayani pelanggan, khususnya dalam hal mengantarkan pesanan. Meja makan didesain dengan bagian samping kiri dan kanan yang tertutup. Bagian tersebut kemudian diberi angka dan angka dalam huruf kanji Jepang. Selain nomor meja, terdapat pepatah Bahasa Jepang serta artinya dalam Bahasa Inggris pada *top table*. Nomor meja dan pepatah juga merupakan salah satu aplikasi konsep komunikatif.



Gambar 4.18 Meja Makan
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

4.6.5 Konsep Elemen Estetis

Bunga sakura merupakan salah satu penerapan karakteristik Jepang pada interior restoran. Elemen estetis bunga sakura yang pertama adalah berupa pohon buatan. Pohon buatan tersebut dikelilingi oleh kursi sehingga pelanggan yang duduk di bawahnya seolah-olah sedang menikmati makanan di bawah pohon sakura.

Pohon sakura buatan dengan ukuran lebih kecil digunakan untuk berbagai hal. Pada area tunggu, pohon sakura berperan sebagai elemen estetis pada *photobooth* dan dapat digunakan untuk menggantung permohonan atau pesan pelanggan. Pada area makan lantai mezzanine, digunakan sebagai *pot divider*. Pohon sakura juga dipasang di teras.



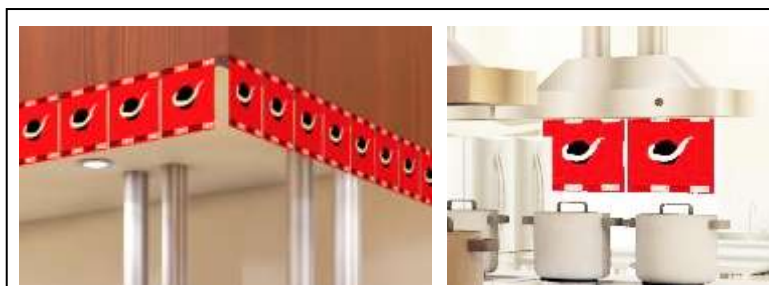
Gambar 4.19 Aplikasi Elemen Estetis Bunga Sakura
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Kain Hakata Ori akan digunakan sebagai elemen estetis. Kain tersebut diaplikasikan pada cushion yang diletakkan di sofa area tunggu dan kursi sofa area makan.



Gambar 4.20 Aplikasi Elemen Estetis Hakata Ori
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Sebagai restoran cabang dari Jepang, Hakata Ikkousha harus mengaplikasikan ornamen-ornamen seperti logo sebagai *corporate identity*. Pada desain interior restoran, ornamen logo tersebut diaplikasikan pada tirai pemisah ruang dan tirai kecil pada *open kitchen*.



Gambar 4.21 Aplikasi Ornamen Hakata Ikkousha
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

4.6.6 Konsep Pencahayaan

Restoran menggunakan pencahayaan alami yang berasal dari jendela pada dinding bagian depan restoran. Selain sebagai sumber pencahayaan alami, berdasarkan kajian pustaka pada sub bab 2.4.2, jendela dapat meningkatkan interaksi sosial antar pelanggan.



Gambar 4.22 Jendela pada Restoran
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Selain pencahayaan alami, restoran juga menggunakan pencahayaan buatan. *General lighting* menggunakan *downlight* sebagai sumber pencahayaan utama. Lampu gantung yang berperan sebagai sumber pencahayaan dan estetis akan digunakan pada beberapa area.

Accent lighting menggunakan *spotlight*, *hidden lamp*, dan *floor lamp*. *Spotlight* dipasang menyorot dinding informasi agar informasi terbaca dengan jelas. *Hidden lamp* dipasang pada *drop ceiling*, di belakang kursi sofa, di bawah tangga area makan lesehan, dan di lantai. *Hidden lamp* pada lantai bertujuan agar lantai tidak monoton dan memberi petunjuk arah pada pelanggan. *Floor lamp* akan diaplikasikan pada area kasir dan tangga.



Gambar 4.23 Pencahayan Buatan
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



4.6.7 Konsep Penghawaan

Restoran menggunakan penghawaan buatan, yaitu *exhaust fan* dan AC *split duct connection*. *Exhaust fan* digunakan pada dapur untuk mengeluarkan udara panas dan bau serta menghirup udara segar dari luar. AC *split duct connection* digunakan pada seluruh ruangan restoran kecuali dapur dan kamar mandi. AC *split duct connection* digunakan untuk menjaga suhu udara restoran agar tetap stabil dan nyaman bagi pengguna.



Gambar 4.24 Exhaust fan dan AC multi split

Sumber : <http://image.google.com> (Akses : 20/02/2017, 13.00 WIB)

4.6.8 Konsep Keamanan

Seperti yang sudah dijelaskan pada kajian pustaka, restoran membutuhkan dua sistem keamanan, yaitu sistem proteksi kebakaran dan keamanan terhadap pencurian. Untuk proteksi kebakaran, *sprinkler* akan digunakan pada seluruh ruangan restoran dan APAR akan disediakan pada sudut-sudut ruang restoran. Untuk keamanan, CCTV dome akan dipasang pada setiap sudut restoran dan diawasi oleh manajer restoran.



Gambar 4.25 Sprinkler, APAR, dan CCTV Dome

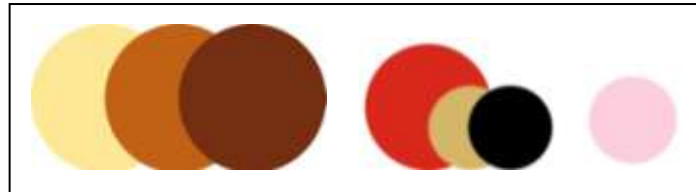
Sumber : <http://image.google.com> (Akses : 20/02/2017, 13.00 WIB)

4.6.9 Konsep Warna

Warna dominan yang digunakan pada ruang adalah warna coklat yang berasal dari warna material alam yaitu kayu. Menurut Meerwin (2007), coklat memiliki karakteristik hangat, kenyamanan, stabil, natural, aman, dan tradisional.

Warna aksen yang digunakan pada ruang adalah:

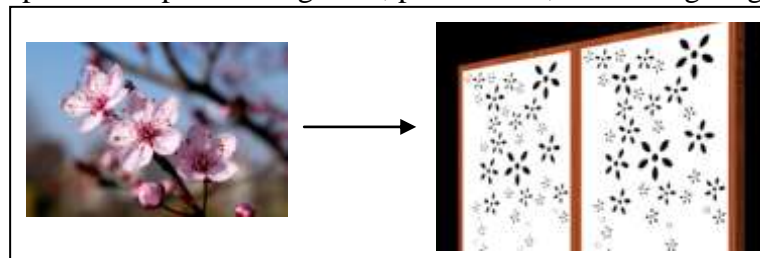
1. Merah (dari *corporate identity*): provokatif, semangat, gairah.
2. Emas (dari *corporate identity*): mewah, berharga, bersinar.
3. Hitam (dari *corporate identity*): berat, keras, mendominasi.
4. Merah muda (dari bunga sakura): feminim, lembut, ceria.



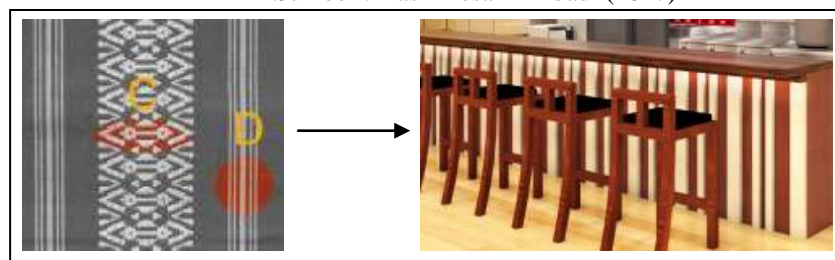
Gambar 4.26 Palet Warna
Sumber : Dokumentasi Penulis (2016)

4.6.10 Konsep Bentuk

Beberapa bentuk yang digunakan pada desain interior restoran terinspirasi dari bunga sakura, kain Hakata Ori, *tatami*, huruf kanji, dan mie ramen. Bentuk bunga sakura akan diaplikasikan pada partisi *laser cutting*. Motif Hakata Ori yang berupa garis tebal dan tipis akan diaplikasikan pada meja bar. Motif *tatami* akan diaplikasikan pada dinding area makan, *photobooth*, *railing* lantai mezzanine, dan partisi *laser cutting*. Huruf kanji ditransformasi menjadi kursi bar dan kursi makan. Sedangkan bentuk mie ramen diaplikasikan pada *railing* teras, partisi teras, dan *railing* tangga.



Gambar 4.27 Konsep Bentuk Bunga Sakura
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



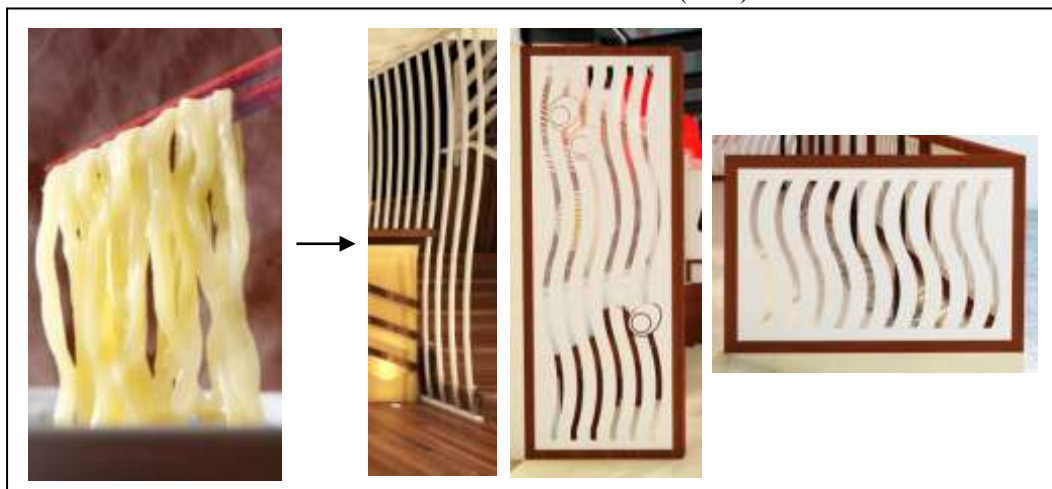
Gambar 4.28 Konsep Bentuk Kain Hakata Ori
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



Gambar 4.29 Konsep Bentuk *Tatami*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



Gambar 4.30 Konsep Bentuk Huruf Kanji
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

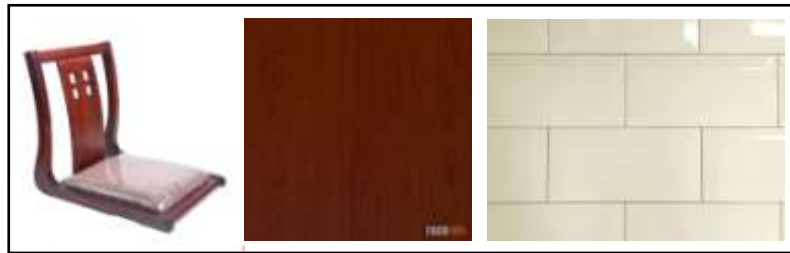


Gambar 4.31 Konsep Bentuk Mie Ramen
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

4.6.11 Konsep Material

Material yang digunakan pada desain interior restoran mayoritas merupakan material alam yaitu kayu. Hal ini sesuai dengan prinsip hidup orang Jepang yaitu dekat dengan alam. Dari sekian banyak jenis kayu yang biasanya digunakan di Jepang, kayu yang digunakan pada desain interior restoran adalah kayu mahoni. *Finishing* yang akan digunakan adalah *finishing natural coating*.

Selain material alam, beberapa material fabrikasi juga digunakan. Multipleks dan *finishing* HPL motif kayu digunakan sebagai pengganti kayu asli. Keramik digunakan sebagai material lantai dan dinding area servis. *Cushion* untuk kursi makan dan kursi makan sofa menggunakan material kulit sintetis. Material yang berbahan kulit dan material yang mengkilap dapan memberikan kesan mewah (Sari dan Indraprasti, 2016).



Gambar 4.32 Konsep Material

Sumber : <http://image.google.com> (Akses : 18/11/2016, 14.00 WIB)



Halaman ini sengaja dikosongkan

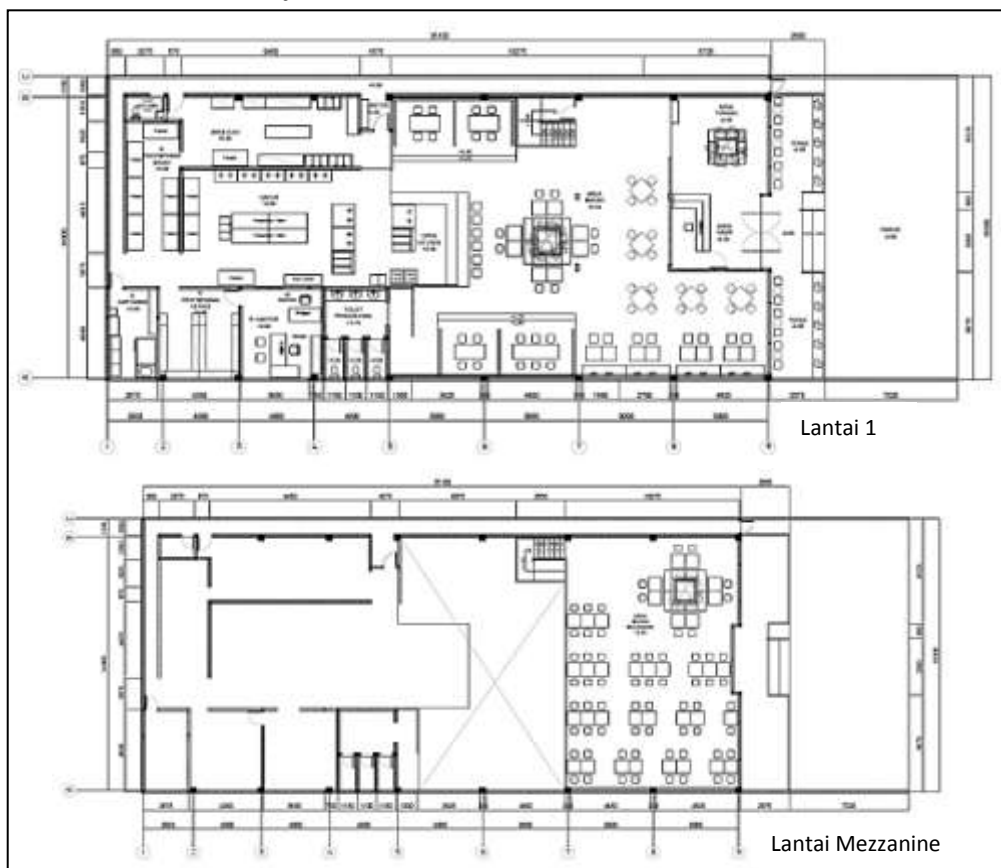
BAB V

PROSES DAN HASIL DESAIN

5.1 Alternatif Layout

Alternatif layout dibuat berdasarkan hasil analisa di bab sebelumnya, seperti analisa pengguna, studi ruang, dan hubungan ruang. Alternatif layout yang telah dibuat selanjutnya akan dipilih melalui *weighted method* untuk mengetahui layout yang paling baik.

5.1.1 Alternatif Layout 1



Gambar 5.1 Alternatif Layout 1
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Pada alternatif layout 1, pelanggan yang memasuki restoran langsung berhadapan dengan meja kasir. Resepsionis atau kasir dapat langsung menyambut pelanggan. Kemudian pelanggan dapat memilih untuk makan di lantai 1 atau naik ke lantai mezzanine. Jika tidak terdapat kursi kosong,

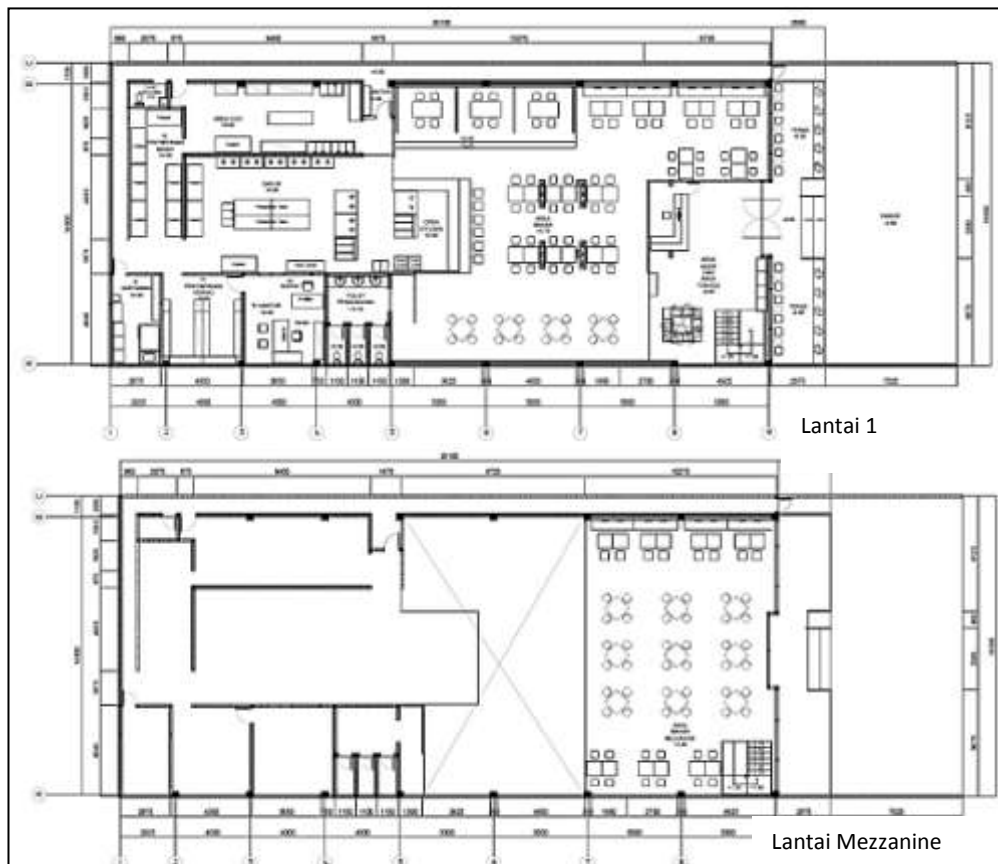


pelanggan dapat duduk di kursi sakura pada area tunggu sambil membaca informasi yang tersedia.

Total kapasitas pelanggan pada alternatif layout 1 adalah 148 orang. Penataan tempat duduk di lantai mezzanine cukup efisien, sehingga kapasitas lebih banyak. Akan tetapi, pengelompokan jenis tempat duduk di lantai 1 kurang teratur. Area tempat duduk lesehan terpisah di bagian kiri dan kanan restoran.

Kamar mandi di restoran ini dibagi dua, yaitu kamar mandi pelanggan dan kamar mandi karyawan. Kekurangan yang terdapat pada alternatif layout 1 mengenai kamar mandi adalah kamar mandi pelanggan tidak dipisah antara pria dan wanita. Penataan ruang perlu dipertimbangkan lagi agar kamar mandi dapat dipisah antara pria dan wanita.

5.1.2 Alternatif Layout 2



Gambar 5.2 Alternatif Layout 2
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



Pada alternatif layout 2, pelanggan yang memasuki restoran langsung berhadapan dengan meja kasir. Perbedaan dari alternatif layout 1 adalah area tunggu terletak di sebelah kiri restoran. Lebar area sebelah kiri restoran lebih sempit jika dibandingkan dengan lebar area sebelah kanan. Pada area tunggu terdapat tangga menuju lantai mezzanine. Hal ini menyebabkan area tunggu menjadi lebih sempit, namun area makan menjadi lebih luas.

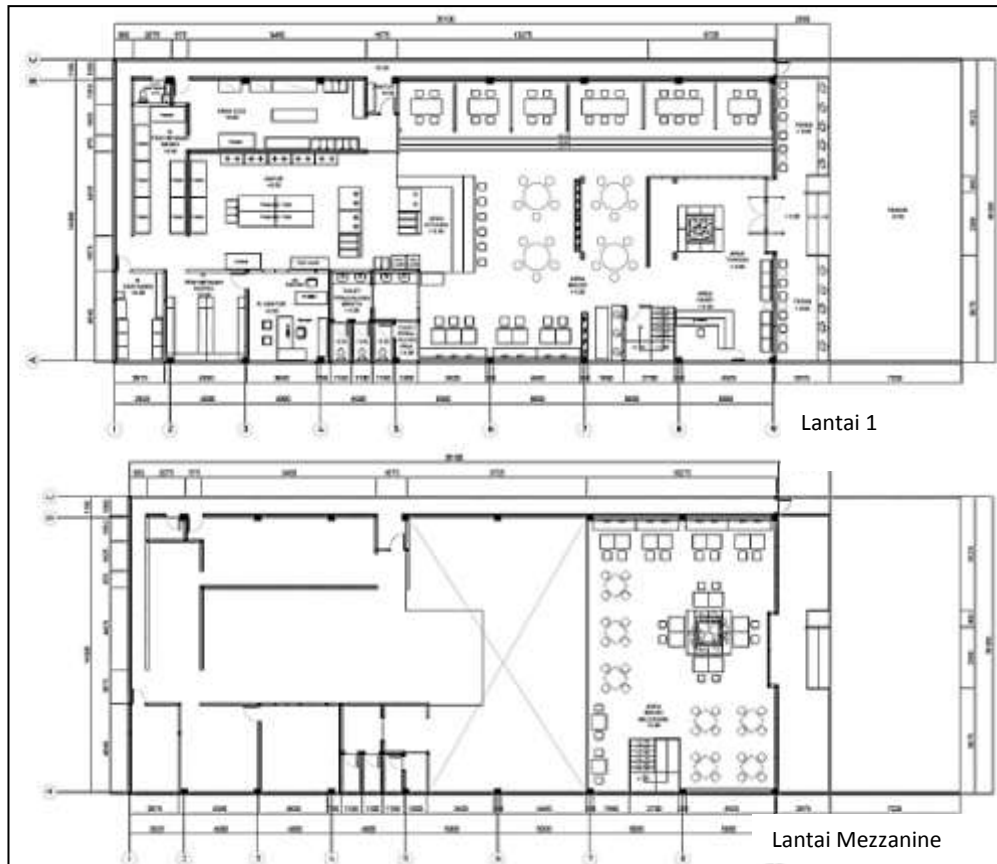
Total kapasitas pelanggan pada alternatif layout 2 adalah 146 orang. Pengelompokan jenis tempat duduk dan penataan tempat duduk cukup efisien, baik di lantai 1 maupun di lantai mezzanine. Akan tetapi, kapasitas tempat duduk lesehan sedikit, yaitu 12 orang. Selain itu, tidak tersedia tempat duduk di area makan dengan pohon sakura. Pelanggan tidak dapat merasakan pengalaman makan di bawah pohon sakura.

Kamar mandi pelanggan di alternatif layout 2 belum dipisah antara pria dan wanita. Penataan layout di area makan lantai 1 perlu dipertimbangkan kembali agar dapat menambah area kamar mandi.

5.1.3 Alternatif Layout 3

Pada alternatif layout 3, pelanggan yang memasuki restoran melewati area tunggu terlebih dahulu. Area kasir terletak di sebelah kiri area tunggu. Kasir tidak dapat menyambut pelanggan secara langsung, namun hal tersebut tidak menjadi masalah. Hakata Ikkousha memiliki resepsionis khusus yang bertugas untuk membukakan pintu, menanyakan jumlah pelanggan, dan mengantarkan pelanggan ke mejanya.

Area tunggu yang dimiliki alternatif layout 3 cukup luas. Terdapat 2 sisi dinding yang dapat dimanfaatkan untuk pengaplikasian konsep komunikatif, yaitu penyampaian informasi. Pelanggan yang sedang menunggu apabila meja terisi penuh dapat membaca informasi yang tersedia.



Gambar 5.3 Alternatif Layout 3
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Total kapasitas pelanggan pada alternatif layout 3 adalah 132 orang. Kapasitas alternatif layout 3 paling sedikit jika dibandingkan dengan 2 alternatif layout sebelumnya. Namun hal ini diimbangi dengan adanya washtafel di dekat tangga. Selain itu, kamar mandi pelanggan pria dan wanita dipisah.

Pengelompokan jenis tempat duduk efisien, baik di lantai 1 maupun di lantai mezzanine. Pada lantai 1 terdapat tempat duduk yang menggunakan meja melingkar. Meskipun menarik, tempat duduk ini memerlukan area yang cukup luas. Tempat duduk sakura tersedia pada lantai mezzanine dan posisinya dekat dengan jendela, sehingga pelanggan dapat merasakan pengalaman makan di bawah pohon sakura.

Posisi tangga akses ke lantai mezzanine cukup efisien, mudah diakses pelanggan yang datang dari pintu masuk dan karyawan dari arah dapur. Akan



tetapi terdapat sisa area di sebelah kiri tangga pada lantai mezzanine. Area tersebut hanya bisa digunakan untuk meja dengan kapasitas 2 orang.

5.1.4 Pemilihan Alternatif Layout

Alternatif layout 1, 2, dan 3 akan diseleksi menggunakan *weighted method* untuk memilih layout yang paling sesuai dengan kriteria. Kriteria yang digunakan dan hasil dari *weighted method* terdapat pada tabel berikut ini.

Tabel 5.1 Kriteria *Weighted Method*

Kriteria / Tujuan	Komunikatif	Karakter Interior Jepang	Keakraban Pelanggan	Hasil	Ranking	Mark	Bobot Relatif
Komunikatif	-	1	1	2	I	100	0,37
Karakteristik Jepang	0	-	1	1	II	90	0,33
Keakraban Pelanggan	0	0	-	0	III	80	0,3
OVERALL VALUE						270	1

Keterangan: 1 = lebih penting, 0 = tidak lebih penting, - = tidak dapat dibandingkan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Tabel 5.2 Hasil Akhir *Weighted Method*

Kriteria / Tujuan	Weight	Parameter	Alternatif 1			Alternatif 2			Alternatif 3		
			Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value
Komunikatif	0,37	Dinding informasi	Good	8	2.96	Good	7	2.59	Good	8	2.96
		Open kitchen	Good	8	2.96	Good	8	2.96	Good	8	2.96
Karakteristik Jepang	0,33	Material alam	Good	8	2.64	Good	7	2.31	Very Good	9	2.97
		Bentuk simpel, geometris	Very Good	9	2.97	Very Good	9	2.97	Very Good	9	2.97
		Elemen khas	Good	8	2.64	Good	7	2.31	Very Good	9	2.97
Keakraban Pelanggan	0,3	Konfigurasi tempat duduk	Good	7	2.1	Very Good	9	2.7	Good	8	2.4
OVERALL VALUE UTILITY			16.27			15.84			17.23		

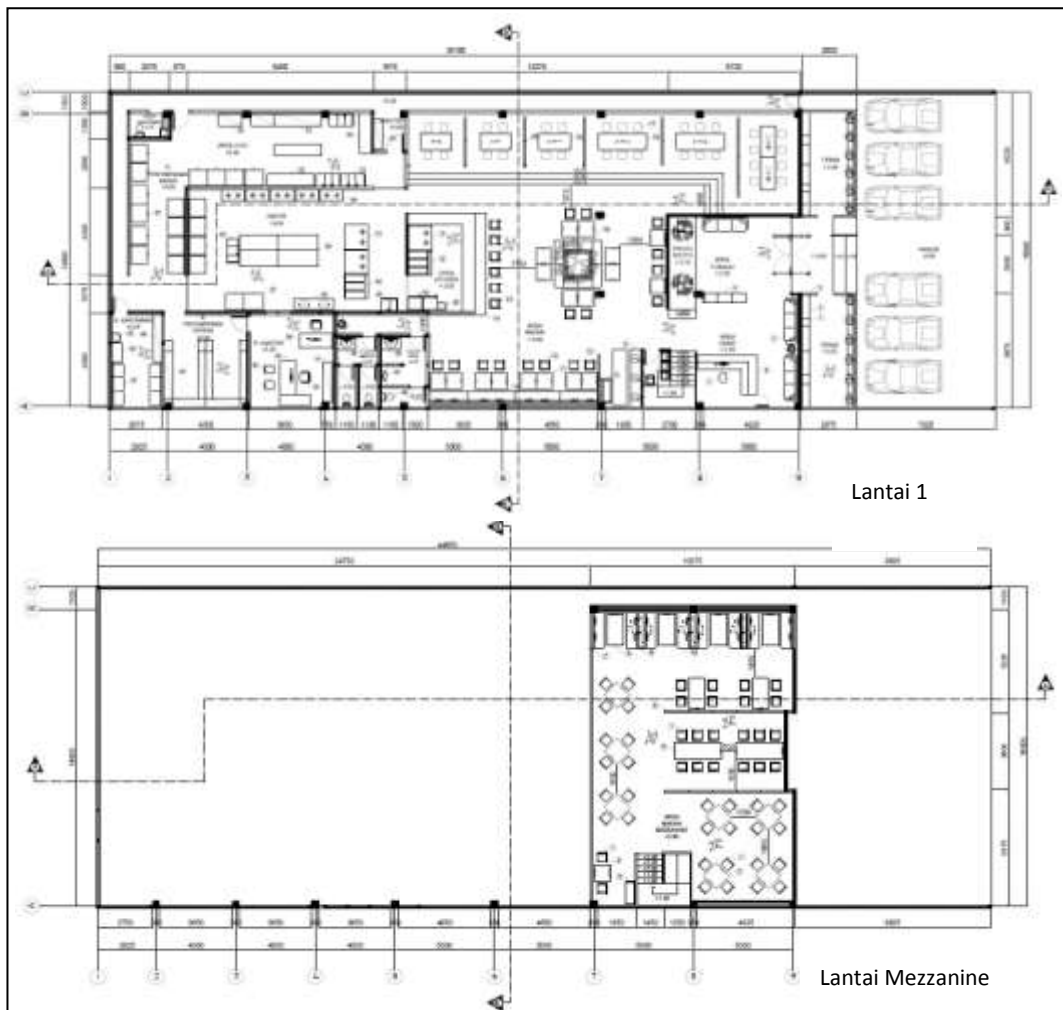
Keterangan: 0 – 5 = *poor*, 6 – 8 = *good*, 9 – 10 = *very good*
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

Dari perhitungan dengan *weighted method* di atas, diketahui bahwa layout terpilih adalah alternatif layout 3. Alternatif layout 3 memiliki nilai tertinggi dalam kriteria komunikatif, karakteristik Jepang, dan keakraban pelanggan.



5.2 Pengembangan Alternatif Layout Terpilih

Alternatif layout 3 merupakan layout paling baik dibandingkan dengan 2 alternatif layout lainnya. Hal ini telah dijabarkan pada sub bab sebelumnya. Namun, alternatif layout 3 masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, layout tersebut dikembangkan agar menjadi layout yang fungsional, efisien, dan mampu memberikan fasilitas yang menunjang kebutuhan pengguna secara maksimal.



Gambar 5.4 Pengembangan Layout Terpilih
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Total kapasitas pelanggan pada pengembangan layout terpilih adalah 136 orang. Area makan lantai 1 memiliki kapasitas pelanggan sebanyak 70 orang, sedangkan area makan lantai mezzanine sebanyak 66 orang.

Area tunggu selain berfungsi sebagai tempat untuk menunggu juga difungsikan sebagai tempat untuk berfoto. Pelanggan yang menunggu dapat

membaca informasi yang terdapat pada dinding dan juga berfoto pada *photobooth* yang telah disediakan. Pelanggan juga dapat berfoto sebelum pulang karena posisi *photobooth* di area tunggu berada di depan pintu masuk.

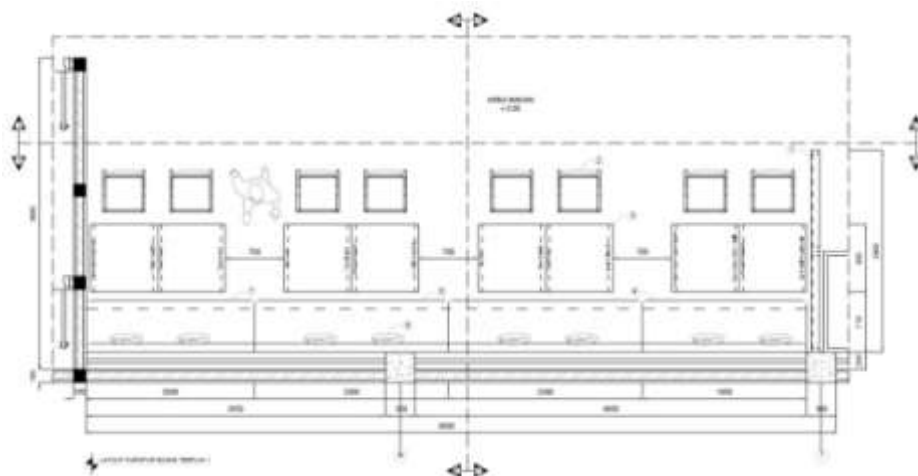
Tempat duduk di area makan lantai 1 yang berupa meja bundar diganti dengan kursi sakura. Peletakkan kursi sakura yang semula di lantai mezzanine dipindahkan ke bagian tengah lantai 1. Bagian tengah tersebut memiliki plafon yang tinggi dibandingkan dengan plafon lantai mezzanine, sehingga pohon sakura tidak akan menabrak plafon.

Pada area makan lantai mezzanine, terdapat tiga jenis tempat duduk. Jenis yang pertama adalah konfigurasi meja diagonal yang dapat meningkatkan interaksi sosial dan mendukung keakraban pelanggan. Jenis yang kedua merupakan tempat duduk sofa yang dapat digunakan oleh pelanggan yang memiliki tingkat kenyamanan tinggi. Jenis yang terakhir adalah meja kotak dengan kursi sandaran.

Bagian tengah lantai mezzanine didesain dengan partisi *shoji*. Bagian tengah ini dapat digunakan oleh pelanggan yang datang dengan lebih dari 10 orang. Pelanggan dapat merasakan sedikit privasi pada area ini karena penggunaan *shoji* pada sisi kiri dan kanan.

5.3 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 1

5.3.1 Layout Furnitur



Gambar 5.5 Layout Furnitur Ruang Terpilih 1
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



Ruang terpilih 1 merupakan area makan dengan tempat duduk sofa, yang terletak di area makan lantai 1. Area makan ini bersebelahan dengan washtafel dan dipisahkan oleh partisi. Ruangan yang ada di sebelah kiri area ini adalah kamar mandi pelanggan.

Kapasitas tempat duduk pada ruang terpilih 1 adalah 16 orang. Tempat duduk disusun dengan konfigurasi untuk 4 orang, karena mayoritas pelanggan datang dalam kelompok 4 orang. Pelanggan duduk berhadapan-hadapan, dengan 2 orang duduk di sofa dan 2 orang lainnya duduk di kursi sandaran. Meja dan kursi makan didesain *portable*, sehingga konfigurasi meja dapat diubah apabila dibutuhkan.

5.3.2 Gambar 3D



Gambar 5.6 Area Makan Sofa
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Gambar di atas merupakan salah satu view ruang terpilih 1. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, area makan sofa bersebelahan dengan washtafel dan dipisahkan oleh partisi. Partisi yang digunakan memiliki motif bunga sakura sebagai salah satu pengaplikasian karakteristik Jepang.

Pengaplikasian karakteristik Jepang lainnya terdapat pada penggunaan bentuk yang simpel dan geometris serta penggunaan kayu mahoni sebagai material. Selain itu digunakan lampion sebagai pencahayaan aksen dan untuk mengimbangi plafon yang tinggi.



Gambar 5.7 Area Makan Kiri
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Pengaplikasian konsep komunikatif pada area ini terdapat pada dinding display informasi dan meja. Informasi yang disampaikan pada dinding di belakang sofa adalah ramen-ramen yang terkenal di Jepang dan sejarah singkat mengenai ramen. Dinding menggunakan cat duco warna hitam agar informasi terbaca dengan jelas. Untuk gambar dan tulisan menggunakan *wallsticker*.

Dinding sebelah kanan merupakan dinding kamar mandi pelanggan. Motif yang digunakan pada dinding merupakan pengaplikasian karakteristik Jepang, yaitu motif penyusunan *tatami*. Material yang digunakan adalah vinyl motif kayu dan vinyl warna hitam.



Gambar 5.8 Area *Open Kitchen*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Gambar 5.8 merupakan area *open kitchen* yang terletak di depan area makan sofa. *Open kitchen* merupakan salah satu pengaplikasian konsep komunikatif. *Open kitchen* didesain dengan meja bar dan kursi bar sehingga pelanggan yang ingin menyaksikan proses memasak dan makan secara bersamaan dapat duduk di sini.

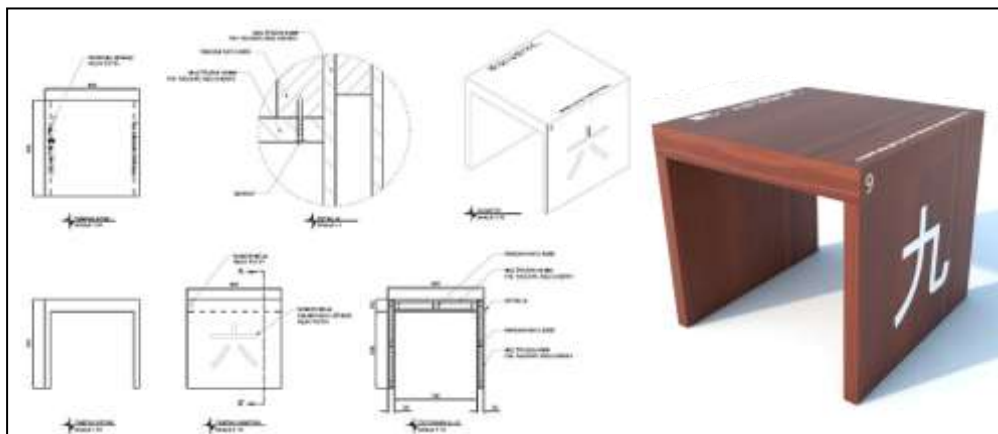
Karakteristik Jepang pada area ini terdapat pada bagian depan meja bar. Furnitur tersebut menggunakan motif kain Hakata Ori. Selain itu, kayu digunakan sebagai material utama pada area ini, yaitu kayu mahoni untuk kursi bar dan HPL motif kayu untuk meja bar.

Corporate identity Hakata Ikkousha diaplikasikan pada area ini. Tirai kecil merah yang dipasang di bagian atas *open kitchen* merupakan tirai dengan logo Hakata Ikkousha.



Gambar 5.9 Perbandingan Eksisting dan Hasil Desain Ruang Terpilih 1
Sumber : Dokumentasi Pribadi dan Hasil Desain Pribadi (2017)

5.3.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik



Gambar 5.10 Meja Makan Kotak
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

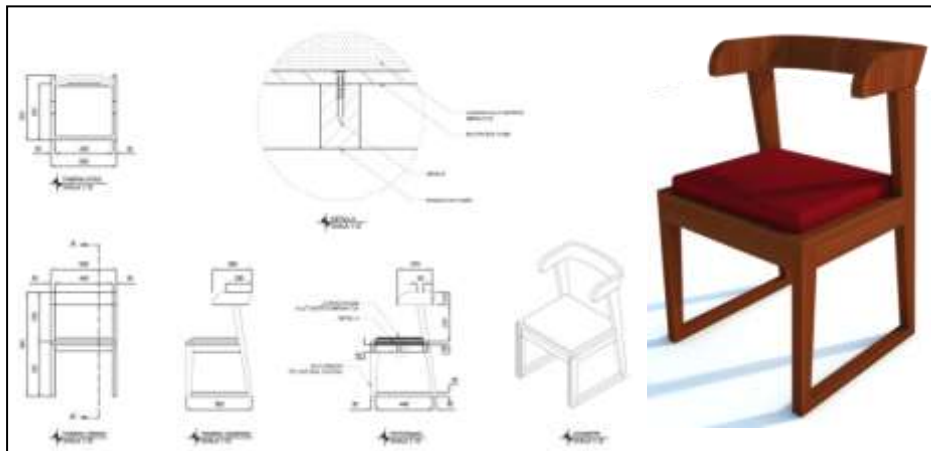
Meja makan kotak merupakan meja makan utama yang digunakan pada area makan lantai 1 dan lantai mezzanine. Meja makan didesain dengan ukuran 80 x 80 x 75 cm, cukup untuk digunakan oleh 2 orang yang saling



berhadapan. Material yang digunakan adalah multipleks 18 mm dengan *finishing* HPL setara Taco HPL Red Cherry.

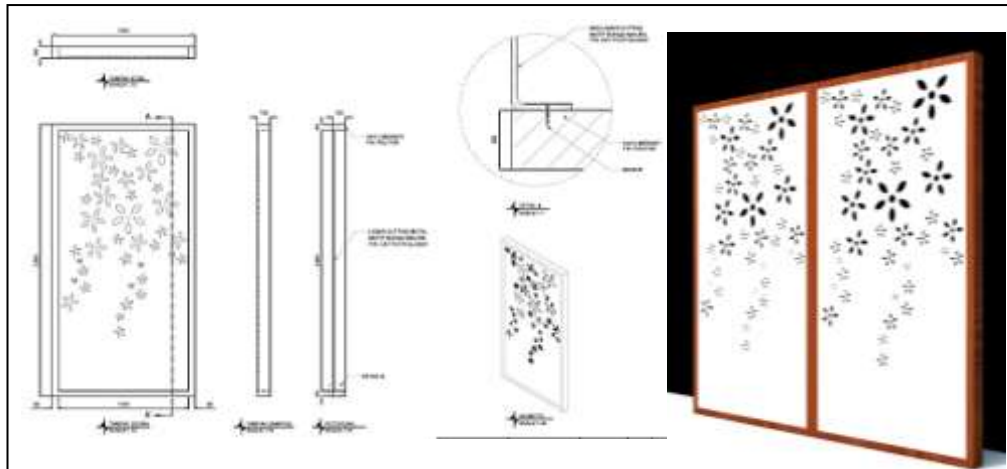
Bagian samping meja dibuat tertutup dan diberi nomor meja berupa angka dan angka dalam huruf kanji Jepang. Pada bagian *top table* terdapat pepatah Bahasa Jepang serta artinya dalam Bahasa Inggris. Pepatah yang dipilih merupakan pepatah yang positif untuk memberikan semangat kepada pelanggan. Salah satu pepatah yang digunakan adalah 残り物には福がある。 (Nokorimono ni wa fuku ga aru.) yang berarti “There is luck in the last helping.”.

Nomor meja dan pepatah menggunakan teknik *inlay* warna putih dan merupakan pengaplikasian konsep komunikatif. Huruf kanji pada nomor meja menggunakan font Tahoma dengan lebar 30 cm dan panjang menyesuaikan dengan masing-masing huruf kanji. Sedangkan pepatah pada *top table* menggunakan font Tahoma dengan lebar 6 cm dan panjang menyesuaikan dengan kalimatnya.



Gambar 5.11 Kursi Makan
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Kursi makan ini merupakan kursi makan utama yang digunakan pada area makan lantai 1 dan lantai mezzanine. Kursi didesain dengan ukuran 50 x 50 cm dengan tinggi tempat duduk 45 cm dan tinggi sandaran 85 cm dari lantai. Material yang digunakan adalah kayu mahoni dengan *finishing natural coating* dan cushion kulit sintetis warna merah tua.



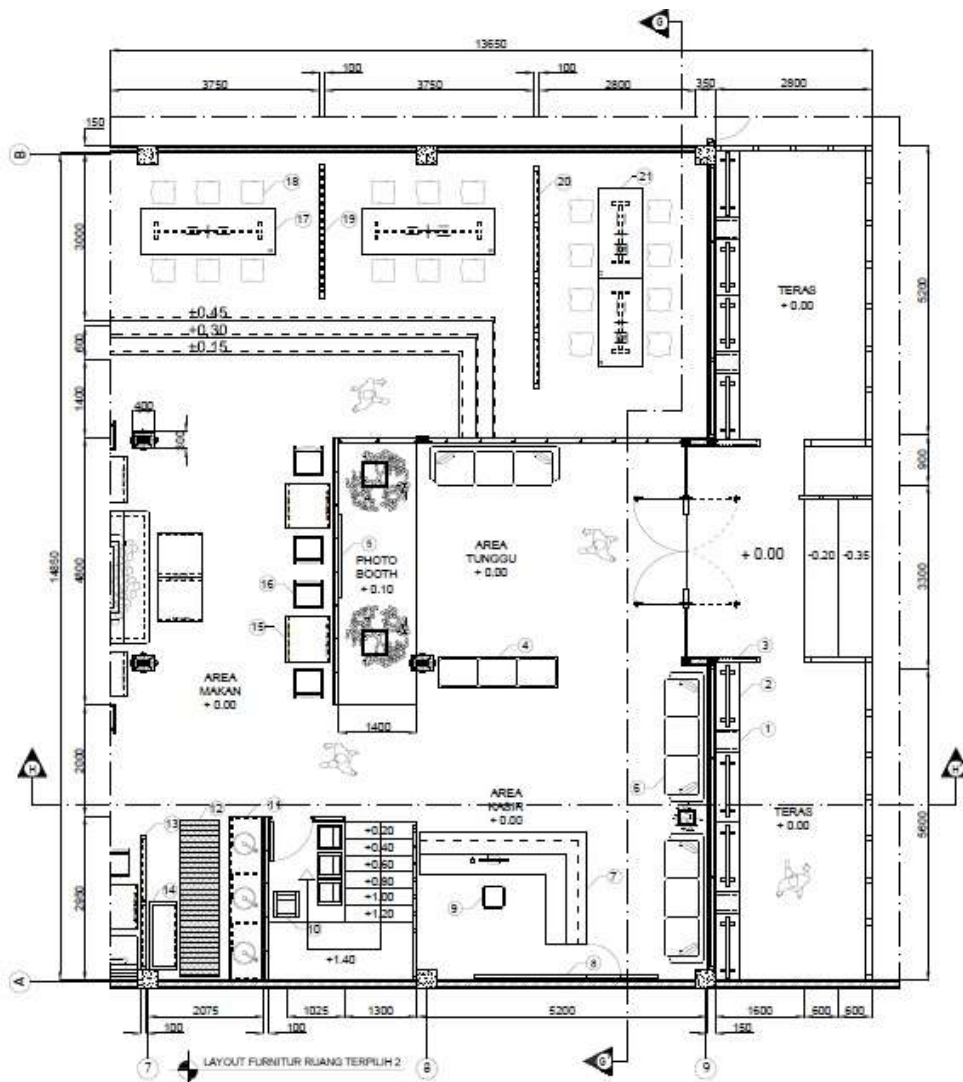
Gambar 5.12 Partisi Sakura
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Partisi sakura merupakan partisi yang digunakan sebagai pembatas antara area makan sofa dengan washtafel. Sesuai dengan namanya, partisi ini didesain dengan motif bunga sakura yang disederhanakan. Material yang digunakan untuk motif ini adalah besi warna putih yang dipotong dengan *laser cutting*. Sedangkan untuk rangka partisi menggunakan kayu meranti dengan politur coklat kemerahan. Tinggi partisi disesuaikan dengan tinggi penutup lantai mezzanine, yaitu 230 cm.

5.4 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 2

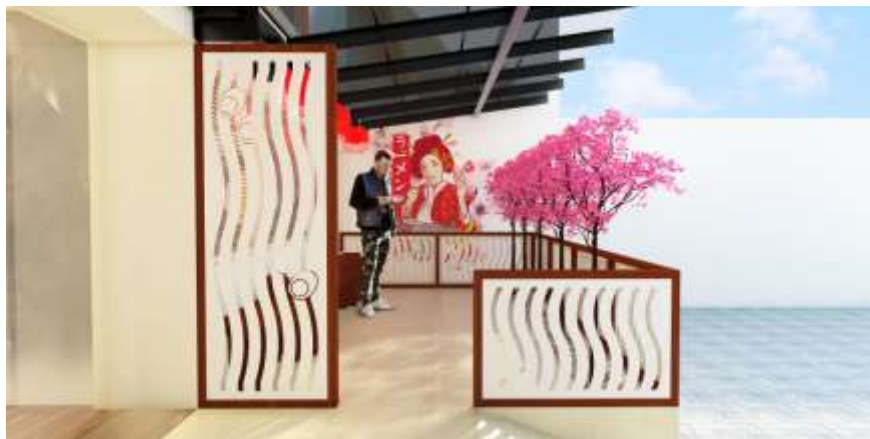
5.4.1 Layout Furnitur

Ruang terpilih 2 terdiri dari teras, area tunggu, area kasir, dan area makan lesehan. Teras merupakan tempat pelanggan menunggu apabila area tunggu sudah terisi penuh dan tempat untuk merokok. Kapasitas teras adalah sekitar 16 orang, sedangkan area tunggu sekitar 12 orang.



Gambar 5.13 Layout Furnitur Ruang Terpilih 2
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

5.4.2 Gambar 3D



Gambar 5.14 Teras
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Pada teras, disediakan *bench* dan *side table*. *Side table* digunakan sebagai tempat menaruh asbak dan pemisah antar *bench*. Kedua furnitur ini menggunakan material multipleks *finishing* HPL Red Cherry.

Teras dilengkapi dengan kanopi *polycarbonate* sebagai pelindung dari hujan dan panas matahari. Lampion merah digantung pada rangka kanopi sebagai pencahayaan aksen dan pengaplikasian karakteristik Jepang. Selain itu teras juga dilengkapi dengan partisi motif *tatami*, *railing*, pohon sakura sintetis.



Gambar 5.15 Area Tunggu
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Area tunggu merupakan tempat pelanggan menunggu meja kosong. Selain menunggu, pelanggan dapat membaca informasi yang di display pada dinding dan berfoto pada *photobooth*. Informasi yang disampaikan merupakan sejarah singkat Hakata Ikkousha. Pada *photobooth* terdapat pohon sakura sintetis di kiri dan kanan yang dapat digunakan untuk menggantung permohonan atau pesan dari pelanggan.

Lantai area tunggu menggunakan material parket kayu warna gelap dan dilengkapi dengan *hidden lamp* pada lantai. *Hidden lamp* ini digunakan sebagai aksen agar lantai tidak monoton. *Hidden lamp* juga berfungsi sebagai penunjuk jalan.



Gambar 5.16 Area Kasir
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Area kasir merupakan tempat pelanggan melakukan transaksi. Pada area ini juga disediakan kursi sofa 3-*seat* untuk pelanggan yang sedang menunggu. Di samping area kasir terdapat tangga menuju ke lantai mezzanine.

Terdapat beberapa pengaplikasian karakteristik Jepang di area ini. Sofa didesain menggunakan cushion dengan motif Hakata Ori. Meja kasir menggunakan material multipleks 18 mm *finishing* HPL setara Taco HPL Extreme Beech dan Crimson Maple. Meja kasir memiliki bentuk yang simpel serta geometris. Motif pada meja kasir terinspirasi dari ciri khas Jepang berupa garis-garis yang geometris. Dinding menggunakan panel kayu dan dilengkapi dengan logo Hakata Ikkousha sebagai *corporate identity*.



Gambar 5.17 Area Makan Lesehan
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)



Area makan lesehan merupakan salah satu jenis area makan yang terdapat di desain interior restoran ini. Meskipun disebut sebagai area makan lesehan, pelanggan tidak duduk dengan cara lesehan karena bagian bawah meja dilubangi, sehingga pelanggan duduk seperti pada kursi. Untuk meningkatkan kenyamanan pelanggan, digunakan bantal warna hitam sebagai alas duduk.

Konsep komunikatif terdapat pada dinding display informasi dan meja makan lesehan. Informasi yang disampaikan pada area ini adalah penjelasan singkat mengenai jenis-jenis ramen yang ada di Jepang, seperti jenis mi dan kuah yang digunakan. Dengan informasi ini, diharapkan pelanggan dapat membedakan ramen Hakata dengan ramen lainnya yang ada di Jepang. Untuk meja makan lesehan dilengkapi dengan nomor meja dalam angka dan huruf kanji pada *top table*.

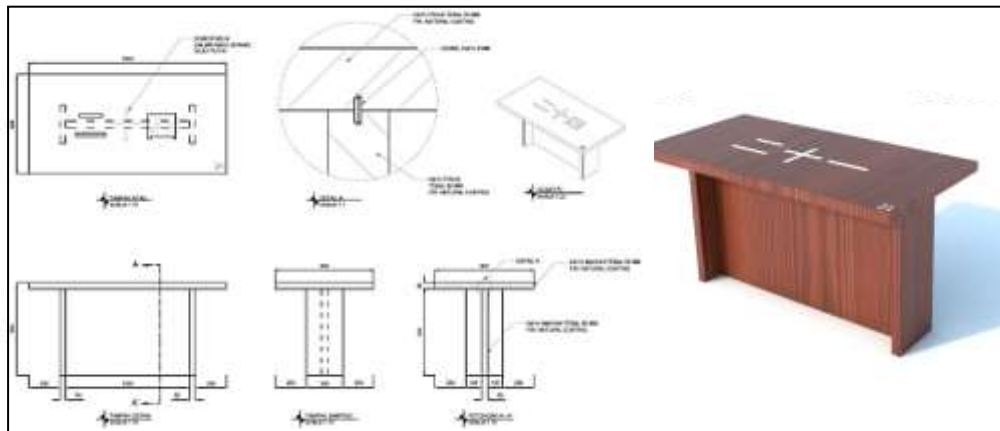
Terdapat beberapa pengaplikasian karakteristik Jepang di area ini. Material yang digunakan sebagai penutup lantai adalah *tatami* dengan border hitam. Lampu gantung yang digunakan memiliki motif penyusunan *tatami*. Untuk memberikan privasi, digunakan partisi yang berbentuk seperti *shoji*.



Gambar 5.18 Perbandingan Eksisting dan Hasil Desain Ruang Terpilih 2
Sumber : Dokumentasi Pribadi dan Hasil Desain Pribadi (2017)

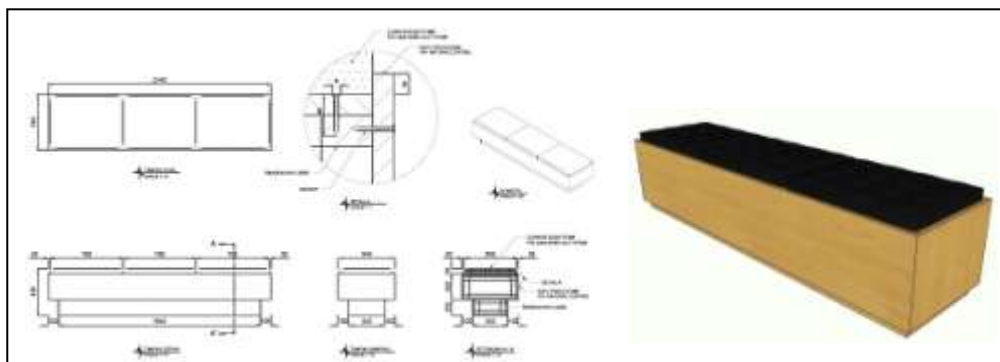


5.4.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik



Gambar 5.19 Meja Makan Lesehan 4 Orang
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

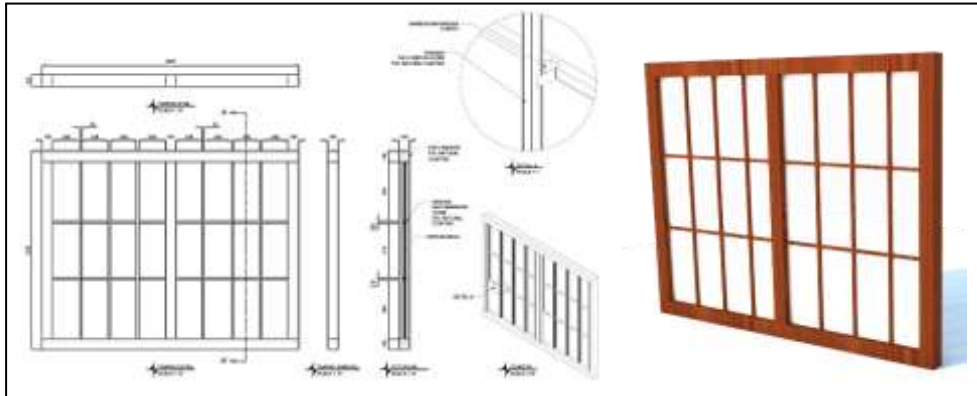
Meja makan lesehan merupakan meja makan yang digunakan pada area makan lesehan. Meja makan lesehan 4 orang memiliki ukuran 160 x 80 x 75 cm. Terdapat nomor meja dalam angka dan kanji Jepang pada *top table* sebagai pengaplikasian konsep komunikatif. Meja makan lesehan ini menggunakan material kayu mahoni *finishing natural coating* dan *inlay* putih untuk nomor meja. Huruf kanji untuk nomor meja menggunakan font Tahoma dengan lebar 25 cm dan panjang menyesuaikan dengan masing-masing huruf kanji.



Gambar 5.20 Kursi Tunggu
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Kursi tunggu yang terdapat pada area tunggu didesain seperti *bench*. Pelanggan dapat bebas memilih duduk menghadap area tunggu atau menghadap area kasir. Material yang digunakan adalah multipleks 18 mm dengan *finishing* HPL setara Taco HPL Extreme Beech dan cushion kulit

sintetis warna hitam. Kursi tunggu ini cukup untuk 3 orang, dengan ukuran 214 x 54 x 45 cm.



Gambar 5.21 Shoji

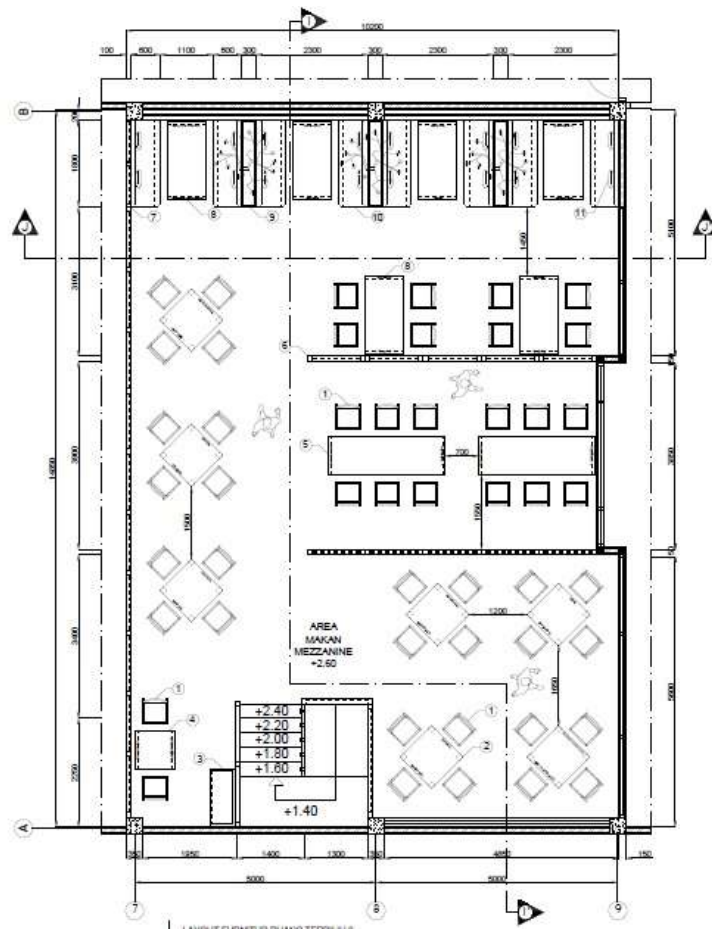
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Shoji yang merupakan pintu geser tradisional Jepang digunakan sebagai partisi pada area makan lesehan. Penggunaan *shoji* sebagai partisi memberikan privasi antar kelompok pelanggan. Material yang digunakan sebagai rangka adalah kayu mahoni dengan *finishing natural coating*, dan kertas yang digunakan adalah kertas khusus *shoji*. *Shoji* didesain dengan ukuran 240 x 10 x 185 cm.

5.5 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 3

5.5.1 Layout Furnitur

Ruang terpilih 3 merupakan area makan lantai mezzanine. Area ini terletak di bagian depan restoran. Akses menuju area ini adalah melalui tangga yang terdapat di samping area kasir. Kapasitas area makan lantai mezzanine adalah 66 orang.



Gambar 5.22 Layout Furnitur Ruang Terpilih 3
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

5.5.2 Gambar 3D



Gambar 5.23 Area Makan Lantai Mezzanine 1
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Pada area ini terdapat kursi makan sofa yang didesain saling bertolak belakang dan dipisahkan oleh pohon sakura buatan. Sofa menggunakan material multipleks 15 mm *finishing* HPL setara Taco HPL Red Cherry dan



kulit sintetis warna merah tua. Sofa dilengkapi dengan *cushion* bermotif kain Hakata Ori. Pohon sakura digunakan sebagai pembatas agar pelanggan yang ingin merasakan pengalaman makan di bawah pohon sakura tidak hanya menempati area makan lantai 1 saja, tetapi juga dapat menempati area makan lantai mezzanine.

Konsep komunikatif terdapat pada dinding display informasi dan meja makan. Informasi yang disampaikan adalah proses pembuatan ramen. Dinding display menggunakan *finishing* cat duco warna hitam dan *wallsticker* untuk tulisan dan gambar. Meja makan dilengkapi dengan nomor meja dan nomor dalam kanji Jepang pada bagian samping dan pepatah Bahasa Jepang pada *top table*, sama seperti meja makan kotak.



Gambar 5.24 Area Makan Lantai Mezzanine 2
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Gambar 5.22 merupakan area tengah pada area makan mezzanine. Area ini dapat digunakan oleh pelanggan yang datang dengan lebih dari 10 orang. Area ini didesain dengan partisi yang menyerupai *shoji* pada sisi kiri dan kanannya sehingga menjadi lebih privat. Terdapat plafon *drop ceiling* di tengah-tengah area menggunakan shunda plafon motif kayu dan dilengkapi dengan lampion merah. Terdapat jendela dengan ukuran yang cukup besar sehingga area ini mendapatkan pencahayaan alami dan jendela dapat meningkatkan interaksi sosial antar pelanggan.

Furnitur berupa kursi makan yang digunakan sama seperti pada area makan lantai 1. Untuk meja makan, didesain untuk 6 orang dan memiliki nomor meja serta pepatah dalam Bahasa Jepang seperti meja makan lainnya.



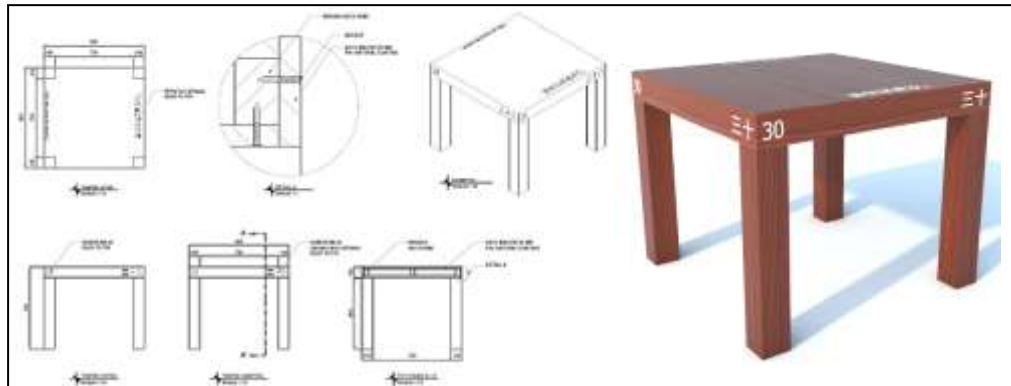
Gambar 5.25 Area Makan Lantai Mezzanine 3
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Pada area ini menggunakan tempat duduk dengan konfigurasi meja diagonal untuk meningkatkan interaksi sosial antar pelanggan. Konfigurasi meja ini dapat digunakan oleh 4 orang pelanggan. Meja diagonal memiliki nomor meja dalam angka dan kanji Jepang serta pepatah dalam Bahasa Jepang dan artinya dalam Bahasa Inggris, sama seperti meja makan lainnya.

Selain melalui meja makan diagonal, konsep komunikatif juga diaplikasikan pada dinding display informasi. Informasi yang disampaikan pada area ini adalah cara menikmati ramen ala orang Jepang. Dinding display informasi menggunakan *finishing* cat duco warna hitam dan *wallsticker* untuk gambar dan tulisan.

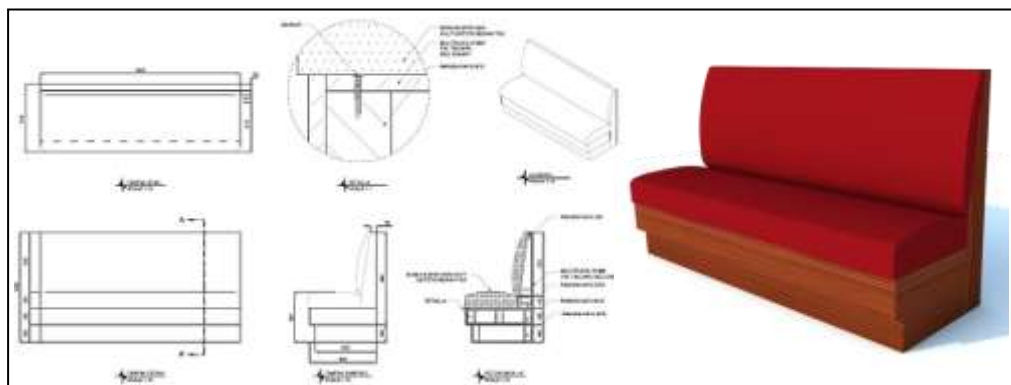
Pencahayaan pada area ini menggunakan pencahayaan alami dan pencahayaan buatan. Pencahayaan alami diperoleh dari jendela dengan ukuran yang cukup besar. Pencahayaan buatan diperoleh melalui *downlight* sebagai *general lighting* dan *spotlight* untuk menyorot dinding display informasi.

5.5.3 Detail Furnitur dan Elemen Estetik



Gambar 5.26 Meja Makan Diagonal
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Meja makan diagonal digunakan untuk meningkatkan interaksi sosial antar pelanggan, karena memungkinkan pelanggan bertatap muka dengan pelanggan lainnya dibandingkan dengan meja makan konfigurasi sejajar. Terdapat nomor meja berupa angka dan kanji Jepang pada bagian samping meja dan terdapat pepatah dalam Bahasa Jepang serta artinya dalam Bahasa Inggris pada *top table*. Meja makan diagonal didesain dengan ukuran 92 x 92 x 75 cm. Material yang digunakan adalah kayu mahoni *finishing natural coating* dan *inlay* warna putih untuk nomor meja dan pepatah.

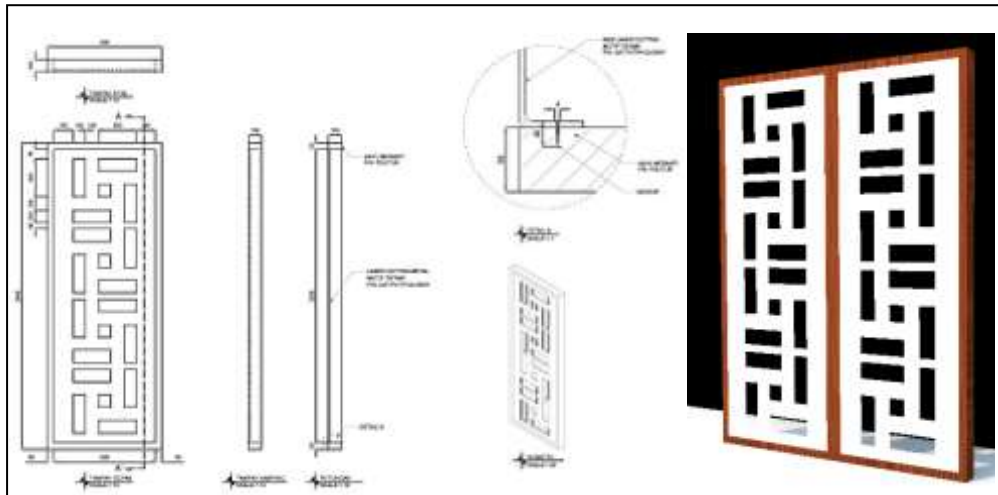


Gambar 5.27 Kursi Makan Sofa
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Kursi makan sofa pada lantai mezzanine memiliki kapasitas 2 orang, dengan ukuran 180 x 61 cm, tinggi dudukan 46 cm dan tinggi sandaran 100 cm dari lantai. Material yang digunakan adalah multipleks 15 mm *finishing HPL* motif kayu setara Taco HPL Red Cherry. Dudukan dan sandaran sofa menggunakan busa yang dilapisi dengan kain kulit sintetis warna merah tua.



Motif kayu digunakan untuk menerapkan karakteristik Jepang dan memberikan kesan hangat pada ruang. Warna merah tua juga dapat memberikan kesan hangat pada ruang sehingga dapat mendukung suasana keakraban antar pelanggan.



Gambar 5.28 Partisi Motif *Tatami*
Sumber : Hasil Desain Pribadi (2017)

Partisi motif *tatami* digunakan di belakang kursi makan sofa dan di samping *railing* lantai mezzanine. Sesuai dengan namanya, motif yang diaplikasikan pada partisi ini merupakan motif penyusunan *tatami*. Material yang digunakan merupakan besi putih yang dipotong dengan *laser cutting*. *Frame* partisi ini menggunakan kayu meranti *finishing* politur warna cokelat kemerahan. Ukuran satu buah partisi adalah 90 x 10 x 240 cm.



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari desain interior restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan konsep komunikatif adalah sebagai berikut.

1. Hakata Ikkousha merupakan restoran Jepang yang terletak di Jalan Manyar Kertoarjo Surabaya. Jalan tersebut merupakan jalan yang dipenuhi dengan restoran, sehingga diperlukan desain interior dengan konsep yang menarik untuk meningkatkan minat pelanggan dan keuntungan pihak restoran.
2. Konsep yang digunakan untuk restoran Jepang Hakata Ikkousha yaitu konsep komunikatif. Yang dimaksud dengan komunikatif adalah mengkomunikasikan informasi kepada pelanggan, seperti informasi seputar restoran Hakata Ikkousha, ramen, cara memasak, dan budaya makan Jepang. Konsep komunikatif diaplikasikan melalui display informasi pada dinding, *open kitchen*, nomor meja, dan pepatah Jepang.
3. Suasana Jepang diciptakan melalui desain interior untuk merepresentasikan citra *Authentic Japanese Restaurant*. Suasana Jepang tercipta melalui penggunaan material alam, bentuk simpel dan geometris, serta penggunaan elemen khas. Elemen khas yang digunakan adalah bunga sakura, *shoji*, *tatami*, dan Hakata Ori.
4. Suasana keakraban antar pelanggan dibutuhkan karena pelanggan mayoritas berkunjung dengan keluarga, teman, dan rekan kerja. Suasana tersebut diciptakan melalui peningkatan interaksi sosial dan suasana hangat, seperti penggunaan *cushion*, material alam, warna hangat, dan jendela.



6.2 Saran

Beberapa saran yang menjadi pertimbangan Desain Interior Restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan Konsep Restoran Komunikatif adalah sebagai berikut.

1. Penambahan fasilitas yang dapat menjadi sarana hiburan dapat diaplikasikan pada restoran, mengingat mayoritas pelanggan yang berkunjung ke Hakata Ikkousha berusia 20 – 40 tahun dan merupakan masyarakat perkotaan yang sibuk dengan pekerjaan dan rutinitas sehari-hari.
2. Teknis penghawaan buatan perlu diperhatikan agar sirkulasi udara pada restoran lebih maksimal serta suhu udara pada restoran selalu nyaman bagi pengguna.
3. Teknis perawatan perlu diperhatikan terkait dengan penggunaan material alam seperti kayu solid dan *tatami* yang cenderung memerlukan perawatan yang lebih agar awet, bersih, dan nyaman bagi pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, N. dan Subkiman, A. 2014. *Tinjauan Pencahayaan pada Restoran Sambara Bandung*. Jurnal Rekajiva, Vol.2, No.1.
- Ashari, T.O.A., Luthfita, R., Puspa, O.D. 2014. *Aplikasi Material pada Dinding*. Jakarta: TransMedia.
- Baraban, Regina S. 2001. *Successful Restaurant Design*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Brand, Jay L. 2009. *Physical Space and Social Interaction*. London: Haworth.
- Derwentiana, Ryanty. 2011. *Studi Perbandingan Persepsi Konsumen Mengenai Penerapan Desain "Open Kitchen" dan "Close Kitchen" Pada Restoran Tradisional Indonesia*. Jurnal Waca Cipta Ruang, Vol.2, No.1.
- Dewi, Caesar N.S. dan Budiono. 2016. *Desain Interior Restoran Live Seafood Terminal Surabaya dengan Konsep Perpaduan Budaya Surabaya dan Madura*. Jurnal Sains dan Seni ITS Vol.5, No.2.
- Hapsari, W.T., Anggraita, A.W., Rucitra, A.A. 2017. *Redesain Rumah Makan Warung Apung Rahmawati dengan Konsep Jawa Modern*. Jurnal Sains dan Seni ITS Vol.6, No.1.
- Indrani, Hedy C. 2004. *Perancangan Suasana Hangat pada Interior Hunian Modern*. Jurnal Dimensi Interior, Vol.2, No.2, Hal.147-165.
- Koizumi, Kazuko. 1989. *Traditional Japanese Furniture: A Definitive Guide*. Tokyo: Kodansha International Ltd.
- Lawson, Fred. 1973. *Restaurant Planning and Design*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Mangunwijaya, Y.B. *Wastu Citra: Pengantar ke Ilmu Budaya Bentuk Arsitektur*. 1992. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Marsum, W. A. 1991. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Marysa, I.H. dan Anggraita, A.W. 2016. *Studi Pengaruh Warna pada Interior Terhadap Psikologis Penggunanya, Studi Kasus pada Unit Transfusi Darah Kota X*. Jurnal Desain Interior, Vol.1, No.1.
- Meerwin, Gerhard. 2007. *Color – Communication in Architectural Space*. Zurich: Birkhauser Architecture.
- Murata, Noboru, Kimmie Tada, Geeta Metha. 2005. *Japan Style Architecture, Interior, Design*. Boston, Vermont and Tokyo: Tuttle Publishing.
- Panero, Julius and Martin Zelk.1979. *Human Dimension and Interior Space*. London: The Architectural Press.
- Putri, C.A., Wardhana, M., dan Anggraita, A.W. 2016. *Desain Interior Insumo Palace Hotel And Resort Kediri Untuk Pengunjung Keluarga Bertema Modern dengan Sentuhan Aplikasi Motif Batik Brantas Mulya Khas Kediri*. Jurnal Sains dan Seni ITS, Vol.5, No.2.
- Rustan, Suriyanto. 2008. *Layout Dasar dan Penerapannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sari, R. dan Indraprasti, A. 2016. *Desain Interior Hotel Horison Bekasi Berkesan Mewah dengan Sentuhan Etnik*. Jurnal Sains dan Seni ITS, Vol.5, No.2.
- Soekresno. 2000. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Surat Keputusan Direktorat Jendral Pariwisata No. 15/U/II/88.
- Susanto, M.C. dan Wibowo, M. 2016. *Perancangan Interior Restoran dan Edukasi Makanan Jepang di Surabaya*. Jurnal INTRA, Vo.4, No.2.
- Widjaja, E. 2013. *Studi Terapan Gaya Desain Interior Jepang Restoran Tomoto, Imari, Kayu, Nishiki Surabaya*. Jurnal INTRA, Vol.1, No.1.
- http://en.wikipedia.com/wiki/Hakata_ramen, diakses pada 15 September, 19:10 WIB.
- <http://id.wikipedia.org/wiki/Ramen>, diakses pada 15 September 2016, 18:10 WIB.
- <http://interior-diy.com>, diakses pada 20 April 2017, 19:00 WIB
- <http://japan-guide.com/>, diakses pada 15 September 2016, 18:10 WIB.
- <http://mcha-id.com/9666>, diakses pada 15 September, 19:20 WIB.

<http://www.mediabangunan.com/2012/09/lantai-vinyl-sebagai-alternatif>

penutup.html, diakses pada 10 November 2016, 08:30 WIB.

<http://notwithoutmypassport.com/cherry-blossom-meaning-in-japan/>, diakses pada

21 Oktober 2016, 08:30 WIB

[http://surabaya.tribunnews.com/2016/03/15/jumlah-restoran-di-kota-surabaya-](http://surabaya.tribunnews.com/2016/03/15/jumlah-restoran-di-kota-surabaya-tambah-banyak-dkkp-target-penerimaan-pajak-rp-287-m)

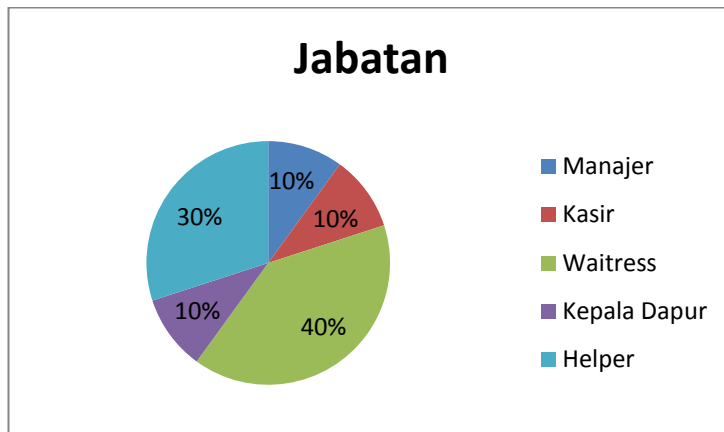
tambah-banyak-dkkp-target-penerimaan-pajak-rp-287-m, diakses pada 15

September 2016, 18.00 WIB.

LAMPIRAN

Lampiran 1: Wawancara

Berikut ini adalah ringkasan hasil wawancara yang ditujukan kepada 10 orang karyawan Hakata Ikkousha cabang Manyar Kertoarjo Surabaya.



1. Berapa rata-rata jumlah pelanggan setiap harinya?
Jawaban: 200 – 300 pelanggan, tergantung pada hari operasional restoran.
2. Kapan restoran paling ramai dikunjungi oleh pelanggan?
Jawaban: malam hari dan akhir pekan atau hari libur.
3. Apakah meja restoran sering terisi penuh?
Jawaban: meja restoran terisi penuh saat restoran ramai dikunjungi, seperti yang disebutkan pada jawaban pertanyaan nomor 2.
4. Apakah ada keluhan dari pelanggan terkait fasilitas dan kenyamanan restoran?
Apa saja keluhan tersebut?
Jawaban: ada, keluhan tersebut yaitu mengenai meja restoran yang terisi penuh saat restoran ramai dan terhadap suhu udara restoran yang relatif panas.
5. Fasilitas apa yang perlu ditambahkan untuk pelanggan?
Jawaban: terkait dengan keluhan yang disebutkan pada jawaban pertanyaan nomor 4, maka fasilitas yang perlu ditambahkan adalah jumlah meja, area tunggu yang nyaman bagi pelanggan, dan sistem penghawaan yang lebih baik.

6. Bagaimana sistem pelayanan dan sistem kerja di Hakata Ikkousha?

Jawaban: pelanggan yang datang disambut oleh resepsionis kemudian diantarkan ke meja. *Waitress* datang memberikan buku menu, mencatat pesanan, dan pesanan tersebut disampaikan ke dapur. *Helper* menyiapkan makanan dan minuman sesuai pesanan. Kepala dapur mengontrol kegiatan dapur dan juga melakukan kegiatan masak memasak. Pesanan yang telah siap diambil oleh *waitress* dan diantarkan ke meja pelanggan. *Waitress* selalu *standby* apabila ada pelanggan yang ingin menambah pesanan, *refill* ocha, membungkus makanan, atau meminta *bill*. Pelanggan juga dapat membayar secara langsung di kasir. Setelah pelanggan pulang, meja dibersihkan oleh *waitress* dan peralatan makan yang kotor dibawa ke area cuci. *Helper* bertugas mencuci peralatan makan tersebut dan juga mencuci peralatan memasak.

Karyawan dibagi menjadi 2 *shift*. *Shift* pertama bekerja pukul 10.00 – 17.00 dan *shift* kedua bekerja pukul 16.00 – 23.00.

7. Apakah Anda mengalami kesulitan yang berkaitan dengan fasilitas dan sirkulasi saat bekerja?

Jawaban: tidak ada kesulitan saat bekerja. Sirkulasi di area makan, dapur, area cuci, maupun area pencucian sudah cukup nyaman untuk bekerja. Fasilitas yang tersedia untuk memasak, menyimpan, mencuci, dan menjaga kebersihan sudah cukup memadai.

8. Apakah ada fasilitas yang belum tersedia ataupun yang perlu ditambahkan untuk karyawan?

Jawaban: fasilitas yang perlu ditambahkan adalah loker dan sofa atau kursi di ruang karyawan. Kapasitas loker karyawan tidak sebanding dengan jumlah karyawan karena luas ruang karyawan terbatas. Karena ruang karyawan yang terbatas, ruang penyimpanan kering juga digunakan sebagai ruang istirahat karyawan. Fasilitas yang belum tersedia adalah janitor, yaitu tempat untuk menyimpan peralatan kebersihan restoran.

9. Bagaimana keadaan restoran Hakata Ikkousha lain di Surabaya?

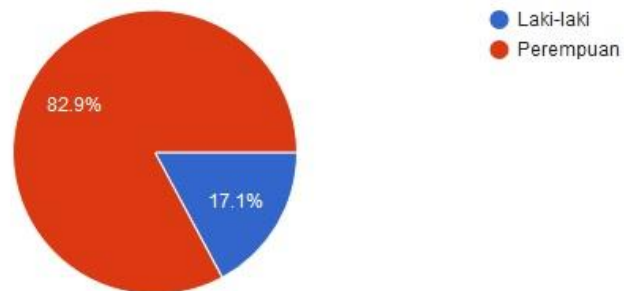
Jawaban: keadaan Hakata Ikkousha cabang H.R. Muhammad kurang lebih sama dengan cabang Manyar Kertoarjo, baik dari jumlah pelanggan, sistem pelayanan, sistem kerja, fasilitas yang tersedia, dan desain interiornya. Hakata Ikkousha cabang Grand City Surabaya keadaannya berbeda karena berupa *counter* yang terletak di *food court*.

10. Apa saja pesaing Hakata Ikkousha di Surabaya?

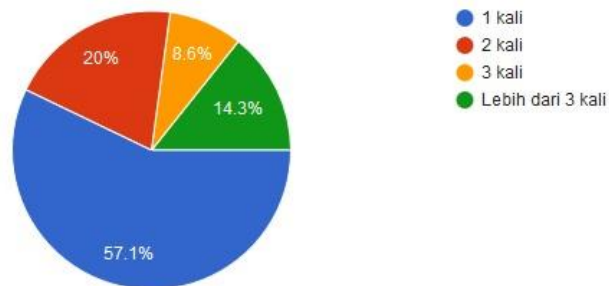
Jawaban: Yamagoya Ramen dan Hanashobu.

Lampiran 2: Kuesioner

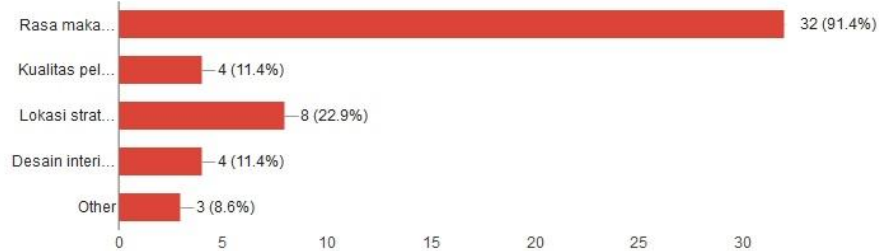
Jenis Kelamin (35 responses)



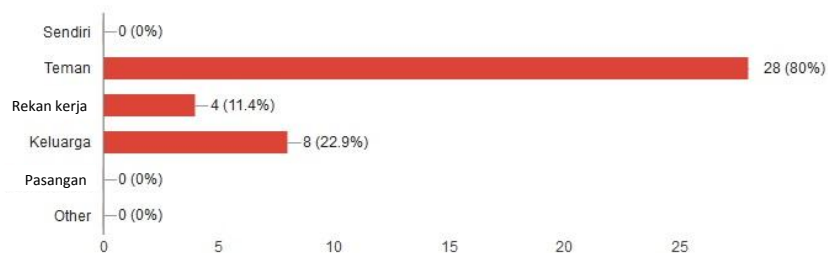
1. Sudah berapa kali Anda ke Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo? (35 responses)



2. Apa yang membuat Anda memilih mengunjungi Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo? (Dapat memilih lebih dari satu) (35 responses)

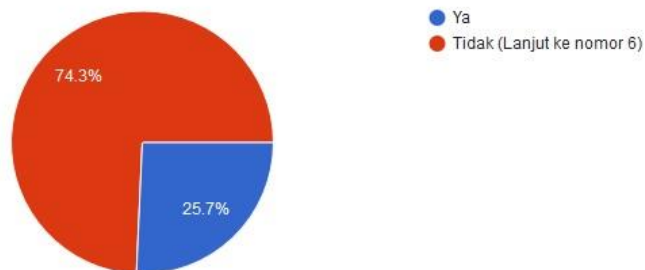


3. Dengan siapa Anda mengunjungi Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo? (Dapat memilih lebih dari satu) (35 responses)



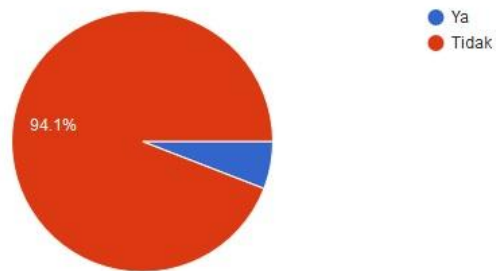
4. Apakah Anda pernah mengunjungi Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo saat meja terisi penuh?

(35 responses)



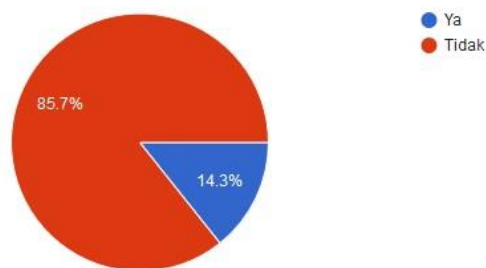
5. Apakah Anda pernah menempati meja yang sama dengan pengunjung lain?

(17 responses)



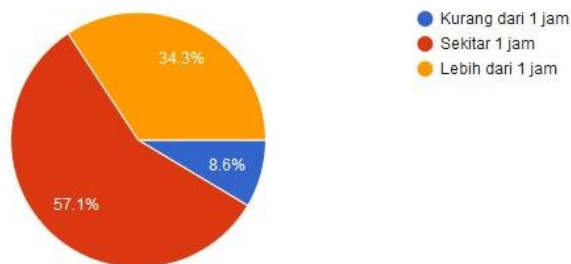
6. Apakah Anda merasa nyaman jika menempati meja yang sama dengan pengunjung lain?

(35 responses)



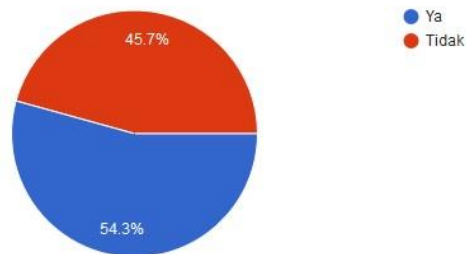
7. Berapa lama waktu yang Anda habiskan di Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo?

(35 responses)



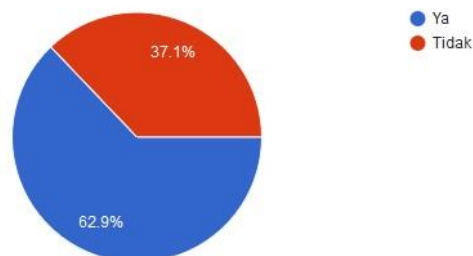
8. Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo menggunakan kursi tanpa sandaran.
Apakah Anda mengalami ketidaknyamanan saat duduk?

(35 responses)

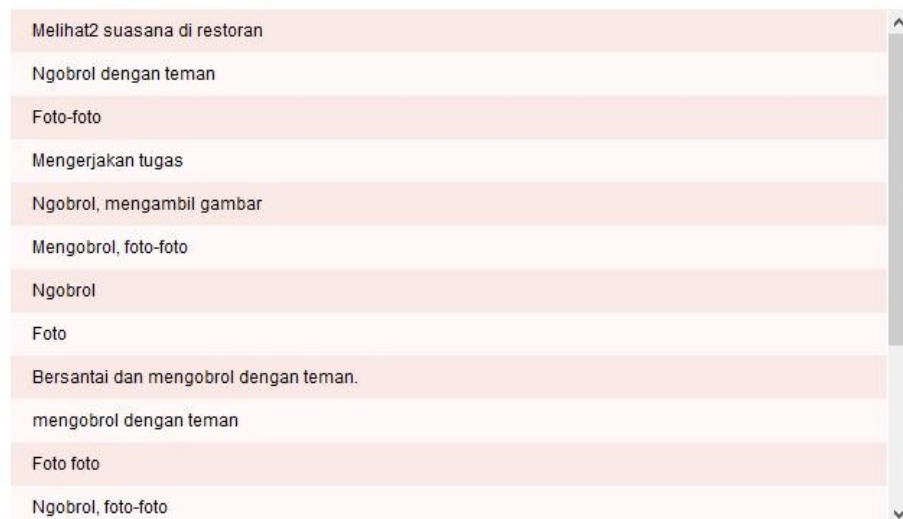


9. Apakah Anda nyaman dengan suhu udara di Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo?

(35 responses)

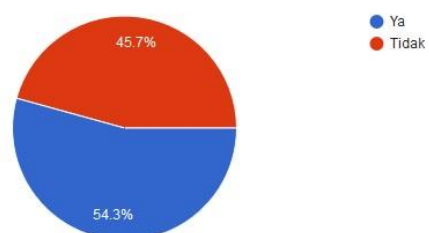


Kegiatan apa yang Anda lakukan di restoran selain menikmati hidangan?



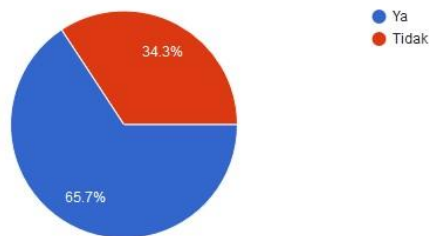
11. Apakah Anda senang melihat ke arah luar melalui jendela yang terdapat di Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo?

(35 responses)



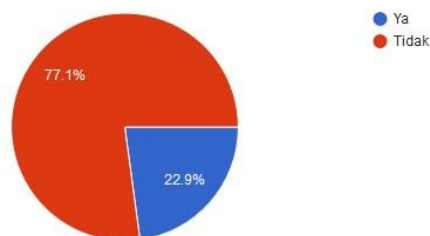
12. Apakah Anda senang memperhatikan foto-foto yang terdapat di dinding restoran?

(35 responses)



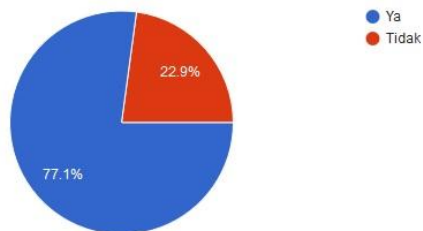
13. Apakah Anda mengetahui info seputar Hakata Ikkousha? (Seperti asal mula restoran, pendiri, ciri khas)

(35 responses)



14. Apakah Anda tertarik untuk mengetahui info seputar Hakata Ikkousha?

(35 responses)



16. Silahkan tulis keluhan Anda terhadap fasilitas yang tersedia di Hakata Ikkousha Manyar Kertoarjo

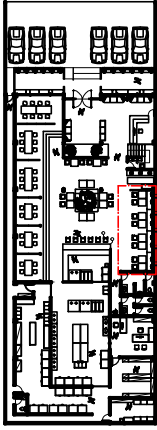
(9 responses)

Kursi kurang nyaman
Kursi kurang nyaman
cuman yg dimanyar pake babi huhu
-
Wc toilet rusak
Meja dan kursi kurang nyaman
Ruangan sedikit terasa panas
Ruangan terasa panas
Suhu kurang dingin, jarak kaki ke meja sempit

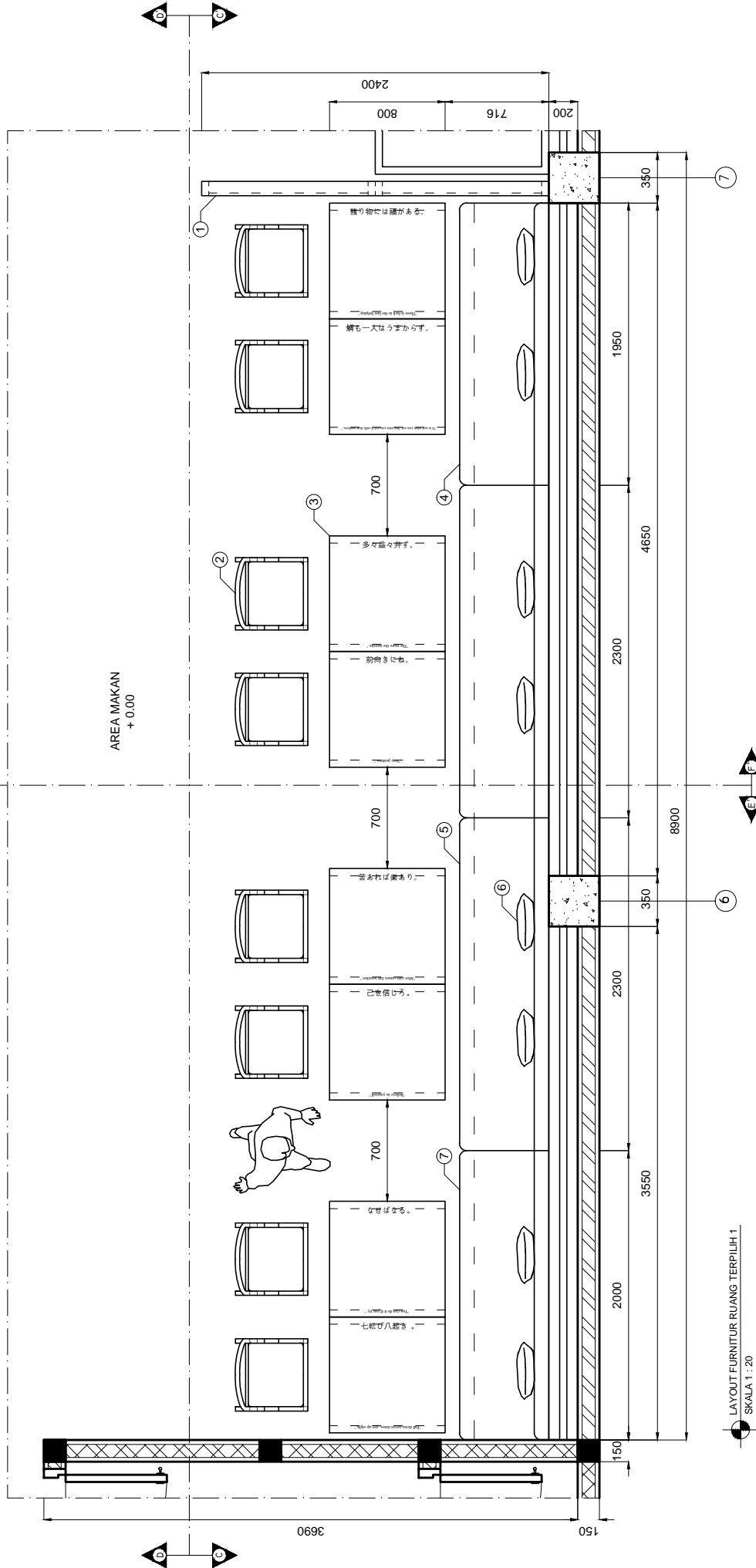
Lampiran 4: Gambar Kerja

Berikut ini daftar gambar kerja yang dilampirkan, gambar kerja selengkapnya dapat dilihat di Perpustakaan Jurusan Desain Interior ITS.

1. Layout Furnitur Ruang Terpilih 1
2. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 1, Meja Makan
3. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 1, Kursi Makan
4. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 1, Partisi Sakura
5. Layout Furnitur Ruang Terpilih 2
6. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 2, Meja Makan Lesehan 4 Orang
7. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 2, Kursi Tunggu
8. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 2, Shoji
9. Layout Furnitur Ruang Terpilih 3
10. Detail Furnitur 1 Ruang Terpilih 3, Meja Diagonal
11. Detail Furnitur 2 Ruang Terpilih 3, Kursi Makan Sofa
12. Detail Elemen Estetis Ruang Terpilih 3, Partisi Tatami



KEYPLAN



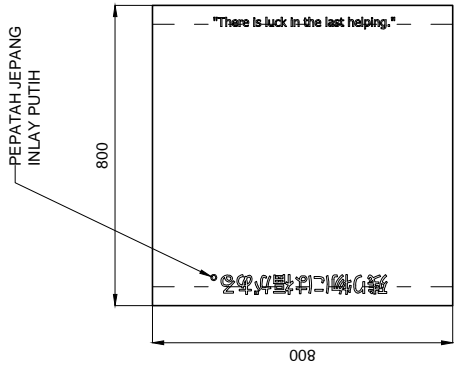
LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 1
SKALA 1 : 20

NO	KETERANGAN
1	PARTISI SAKURA (2 BUAH), UK. 1200 x 100 x 2300 MM MULTIPLEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN LASER CUTTING METAL PUTH GLOSSY
2	KURSI MAKAN SANDARAN (8 BUAH), UK. 500 x 500 x 450 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA
3	MEJA MAKAN KOTAK (8 BUAH), UK. 800 x 800 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
4	KURSI MAKAN SOFA (1 BUAH), UK. 1950 x 610 x 450 MM MULTIPLEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA

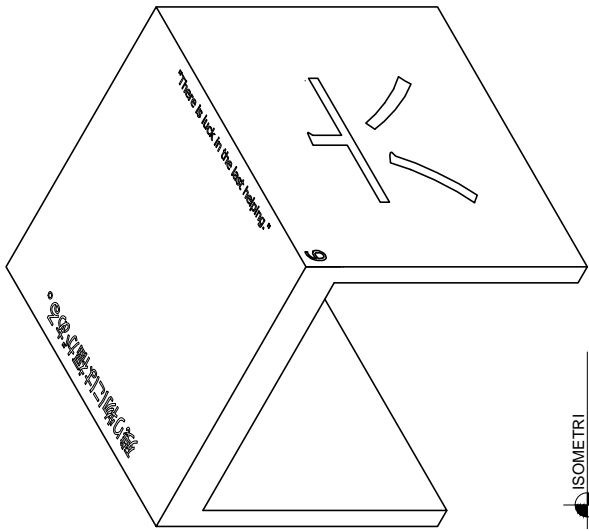
NO	KETERANGAN
5	KURSI MAKAN SOFA (2 BUAH), UK. 2300 x 610 x 450 MM MULTIPLEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA
6	CUSHION MOTIF HAKATA ORI (8 BUAH), UK. 400 x 400 MM DAKRON DAN KAIN MOTIF HAKATA ORI
7	KURSI MAKAN SOFA (1 BUAH), UK. 2000 x 610 x 450 MM MULTIPLEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA



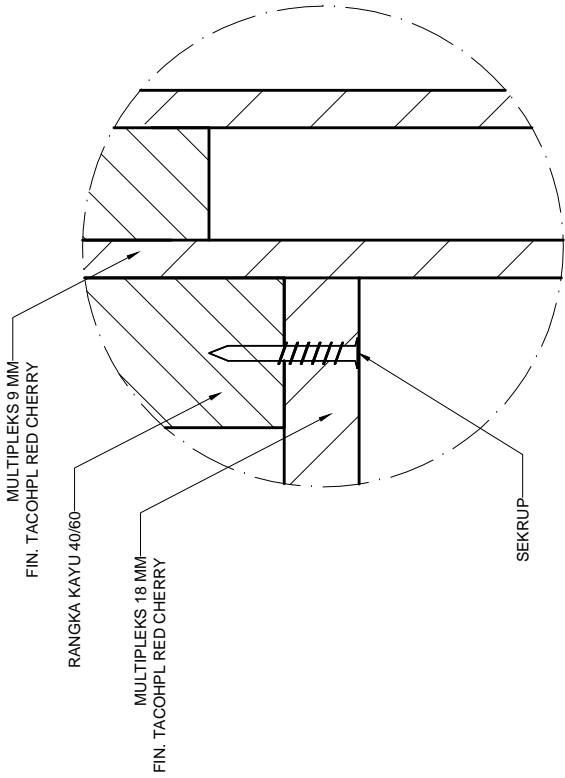
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDIANI LAKSMIP.		TANGGAL : 14/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022		SKALA : 1 : 20		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.		SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN BERANG HAKATA, KKOUSHIA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS					
JUDUL GAMBAR: LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 1					



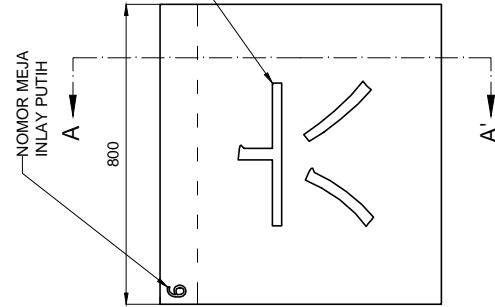
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



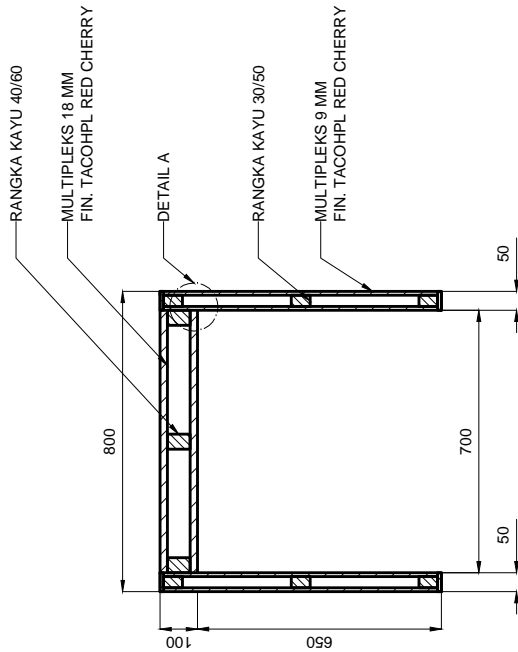
ISOMETRI
SKALA 1:10



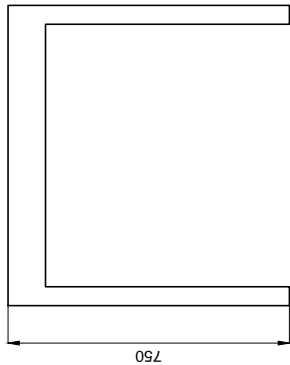
DETAIL A
SKALA 1:1



TAMPAK SAMPIING
SKALA 1:10

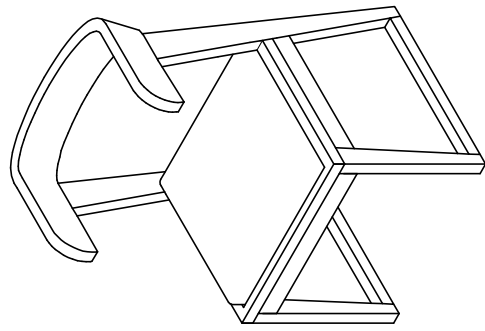


POTONGAN A - A'
SKALA 1:10

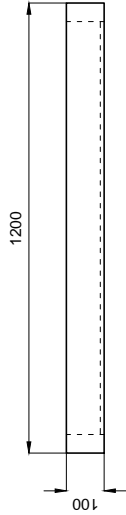


TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10

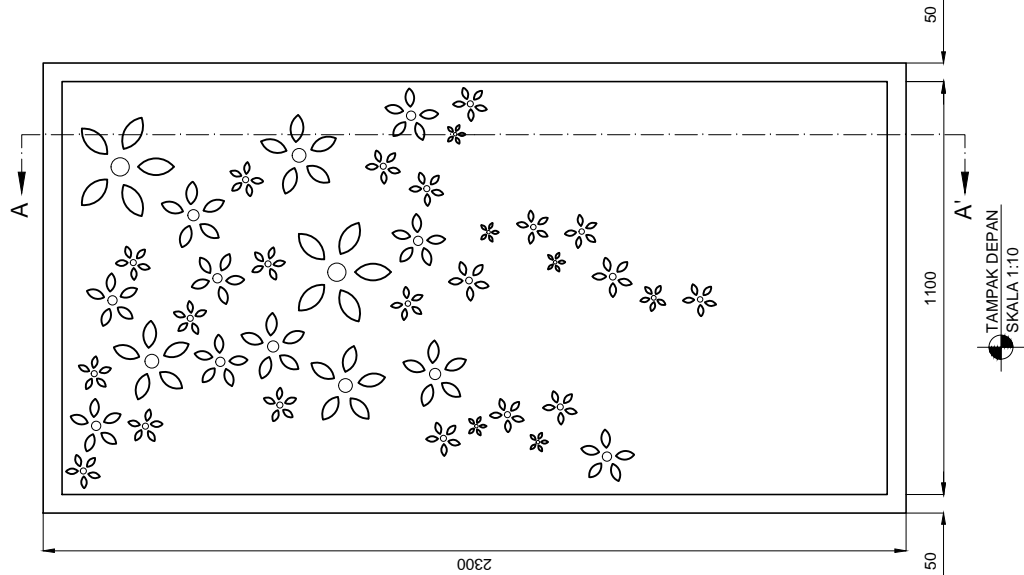
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDIANI LAKSMIP.		TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022		SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.		SATUAN : MM		
JUDUL GAMBAR: DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA KECOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF					



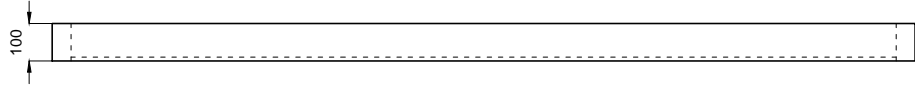
TUGAS AKHIR JURUSAN TEKNIK PERFOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : EADEN ANDIANI LAKSMI P.	TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 10		
	DOREN : Anggra Ayu Restini, S.T., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN BANGKAWATA IKRHOUSA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS				



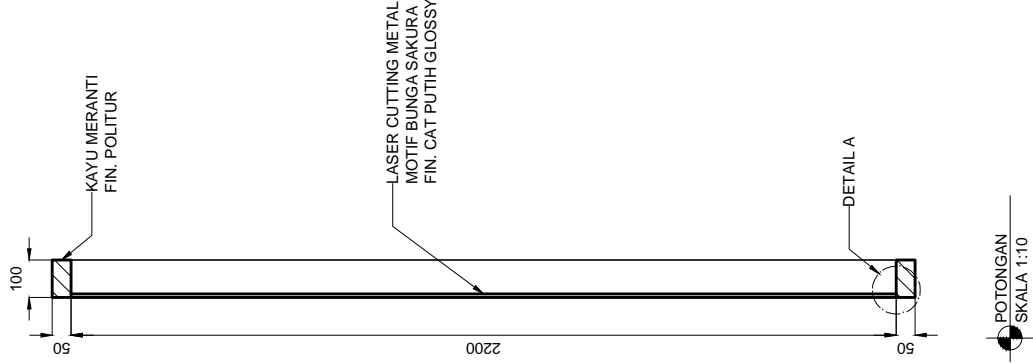
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



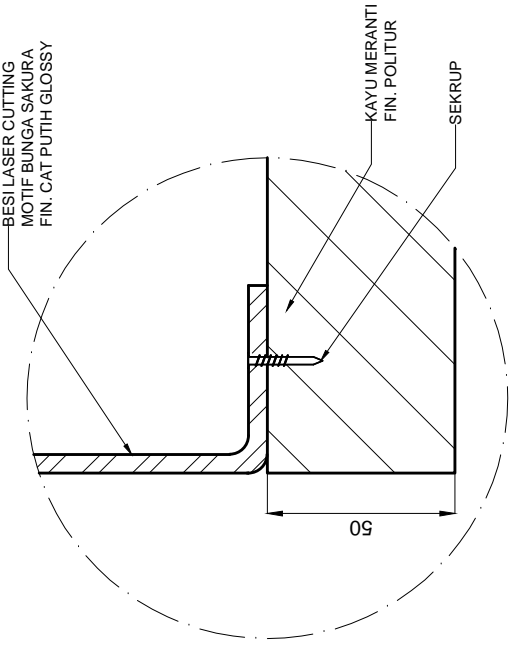
TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10



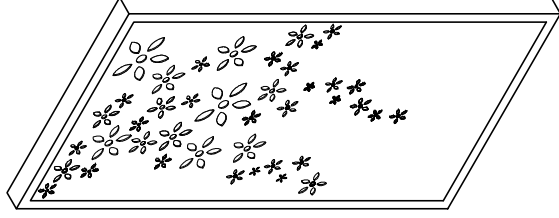
TAMPAK SAMPIING
SKALA 1:10



POTONGAN
SKALA 1:10

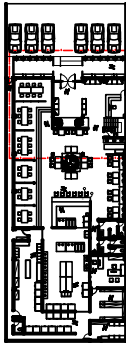


DETAIL A
SKALA 1:1

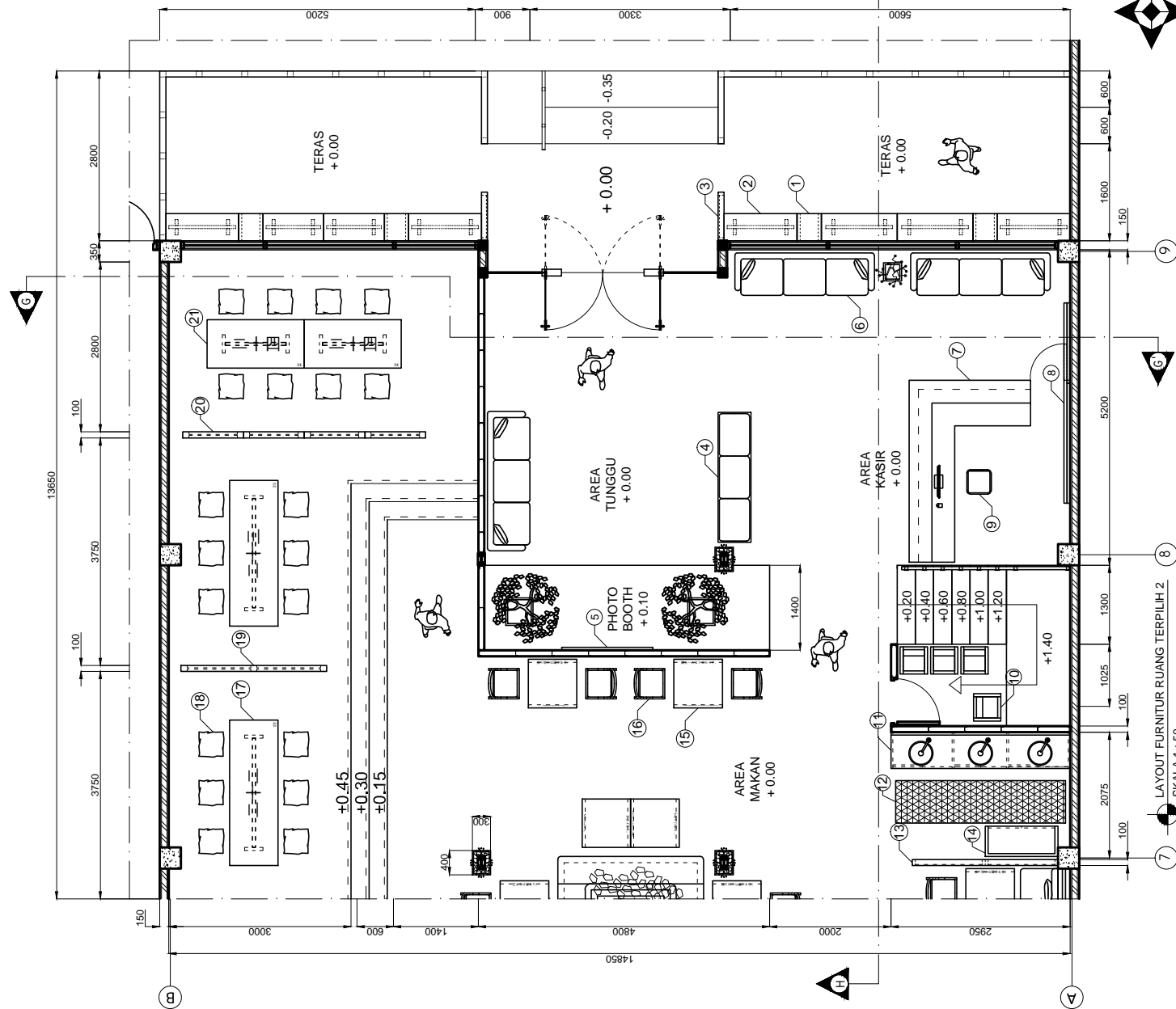


ISOMETRI
SKALA 1:20

TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDANI LAKSMIP.	TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma ST., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA ARKOSUSA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF				
JUDUL GAMBAR: DETAIL ELEMEN ESTETIS 1 DI RUANG TERPILIH 1 PARTISI SAKURA				



KEP. PAN



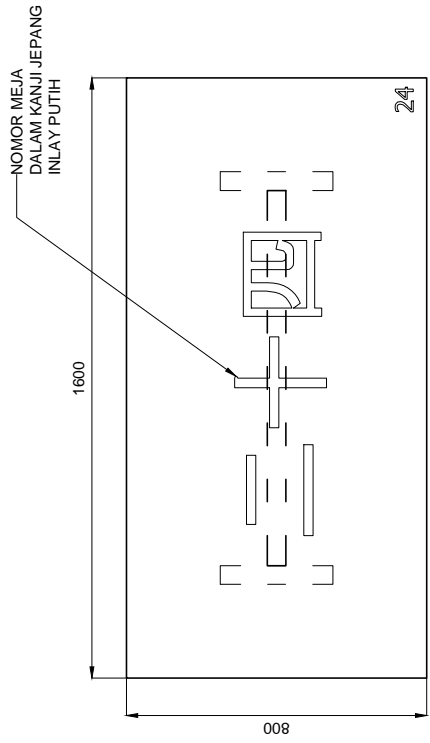
KETERANGAN	
1	SIDE TABLE (4 BUAH), UK. 400 x 450 x 600 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING
2	BENCH (8 BUAH), UK. 1200 x 450 x 450 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING
3	PARTISI TATAMI (2 BUAH), UK. 800 x 100 x 2100 MM MULTIPEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN LASER CUTTING METAL PUTH GLOSSY
4	KURSI TUNGGU, UK. 2140 x 540 x 450 MM MULTIPEK FIN. TACO HPL EXTREME BEECH DAN CUSHION KULIT SINTETIS HITAM
5	LOGO HAKATA IKKOUSHA KECIL, UK. 1500 x 50 x 375 MM AKRIK HITAM DAN MERAH GLOSSY
6	KURSI TUNGGU SOFA (3 BUAH), UK. 2300 x 700 x 450 MM KAIN SOFA KREM DAN HITAM, CUSHION DAKRON DAN KAIN MOTIF HAKATA ORI
7	MEJA KASIR, UK. 3000 x 750 x 1100 MM DAN 750 x 1100 MM MULTIPEK FIN. TACO HPL EXTREME BEECH, MOTIF MULTIPEK FIN. TACO HPL CRIMSON MAPLE, TOP TABLE, MULTIPEK FIN. TACO HPL CRIMSON MAPLE
8	LOGO HAKATA IKKOUSHA, UK. 3300 x 100 x 750 MM AKRIK HITAM DAN MERAH GLOSSY, HIDDEN LAMP LED STRIP WARM WHITE
9	KURSI KASIR, UK. 400 x 400 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN CUSHION KAIN HITAM BERLOGO H.I.
10	KURSI MAKAN ANAK, UK. 450 x 450 x 650 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING
11	WASHTAFEL (3 BUAH), TOP TABLE, UK. 2850 x 800 x 1000 MM WASHTAFEL BOWAL GREY, TOP TABLE, AKRIK HITAM FIN. DOFF, STORAGE, MULTIPEK FIN. TACO HPL RED CHERRY, CERNIN
12	FLOOR MAT, UK. 2800 x 700 KARET HITAM
13	PARTISI SAKURA (2 BUAH), UK. 1200 x 100 x 2300 MM MULTIPEK FIN. TACO HPL RED CHERRY DAN LASER CUTTING METAL PUTH GLOSSY
14	WAITRESS STATION, UK. 1200 x 500 x 900 MM MULTIPEK FIN. TACO HPL RED CHERRY
15	MEJA MAKAN KOTAK (4 BUAH), UK. 800 x 800 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
16	KURSI MAKAN (4 BUAH), UK. 480 x 480 x 450 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA
17	MEJA MAKAN LEBEHAN 6 ORANG (2 BUAH), UK. 2400 x 800 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
18	BANTAL LEBEHAN (20 BUAH), UK. 400 x 400 MM DAKRON DILAPISI KAIN HITAM
19	SHOJI (2 BUAH), UK. 2400 x 100 x 1850 MM KAYU BANGKIN FIN. NATURAL COATING DAN KERTAS SHOJI
20	SHOJI (4 BUAH), UK. 1000 x 100 x 1850 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN KERTAS SHOJI
21	MEJA MAKAN LEBEHAN 4 ORANG (2 BUAH), UK. 1600 x 800 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)

TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDIANI LAKSMIP.		TANGGAL : 12/04/2017	ASISTENSI		NILAI			
	NRP : 3813100022		SKALA : 1 : 1.50						
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.		SATUAN : MM						
DESAIN INTERIOR RESTORAN BERANGKAS HAKATA IKKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS									
JUDUL GAMBAR: LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 2									

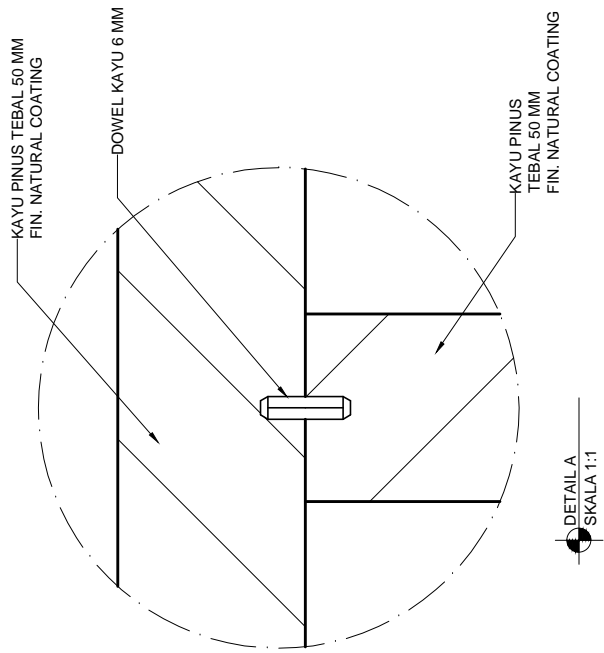


LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 2

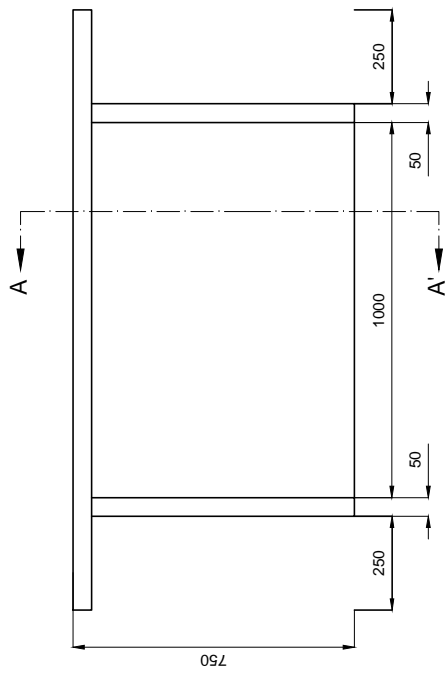
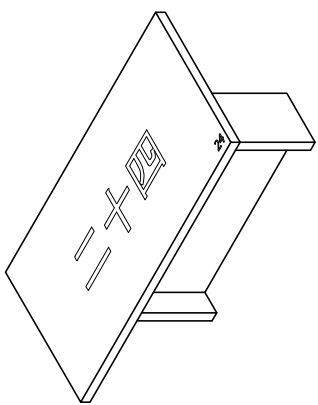
SKALA 1 : 50



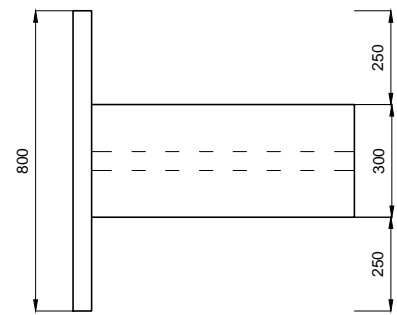
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



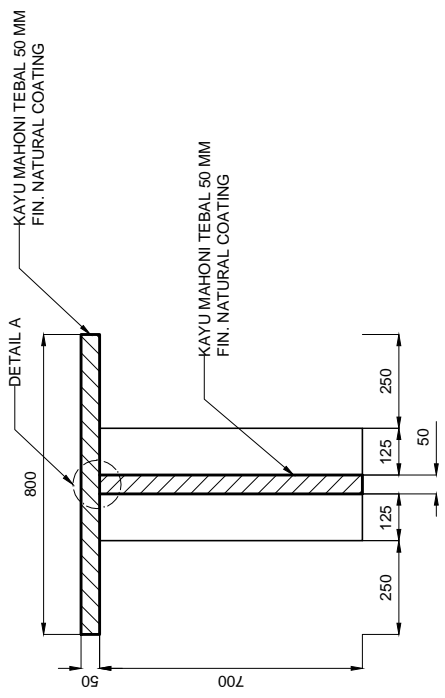
ISOMETRI
SKALA 1:20



TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10

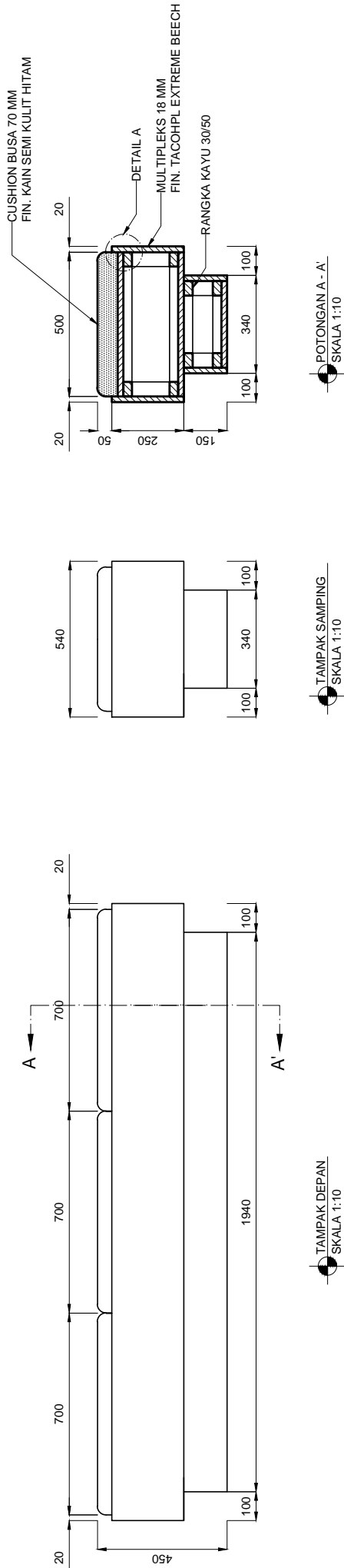
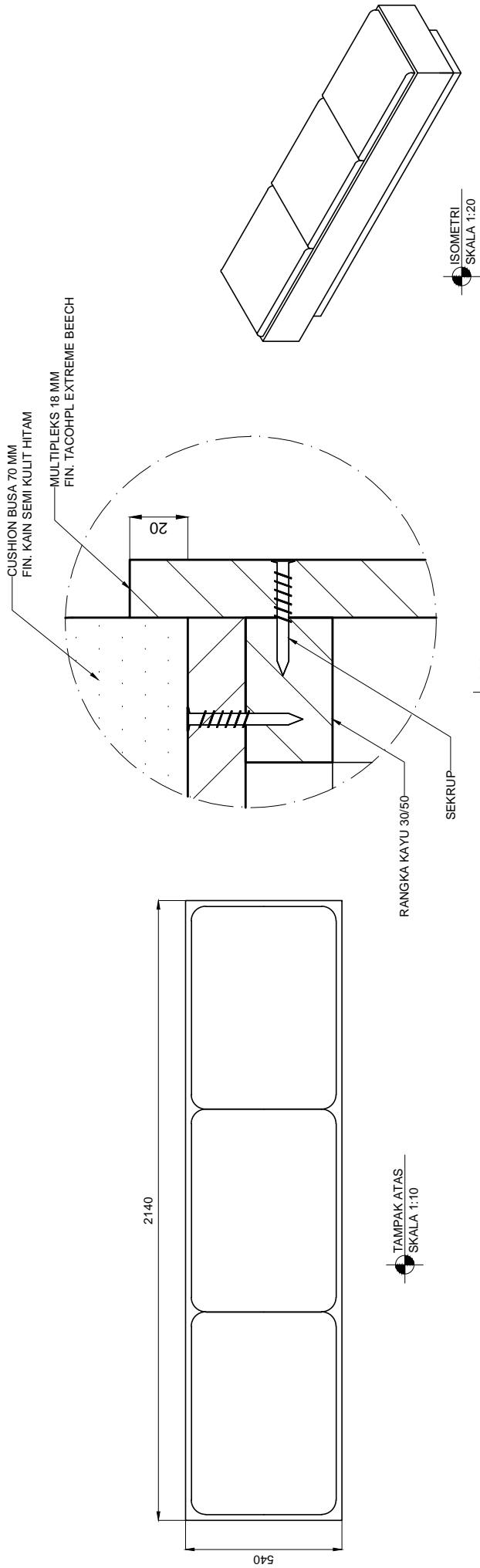


TAMPAK SAMPING
SKALA 1:10

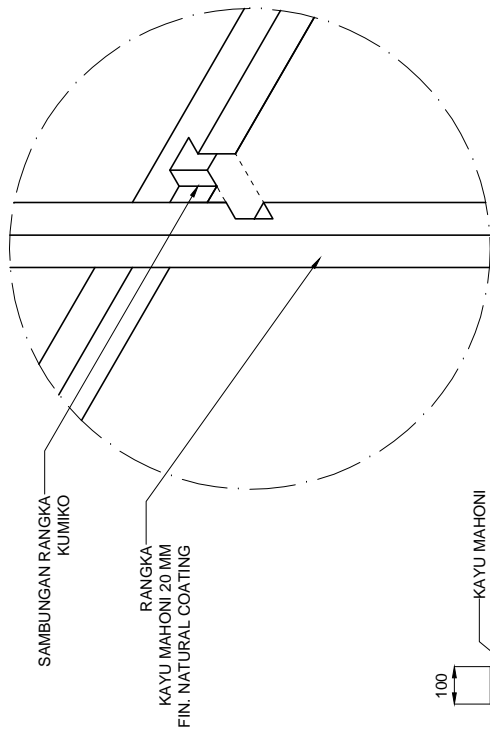


POTONGAN A - A'
SKALA 1:10

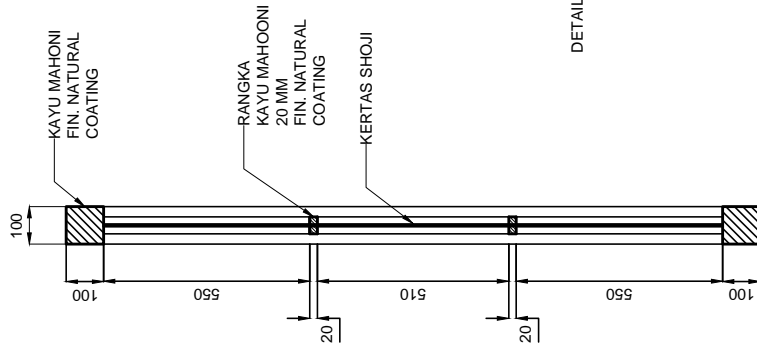
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDANI LAKSMIP.	TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma ST., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA ARKOSUSA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS				
JUDUL GAMBAR: DETAIL FURNITUR 1 DI RUANG TERPILIH 2 MEJA MAKAN LESHAN 4 ORANG				



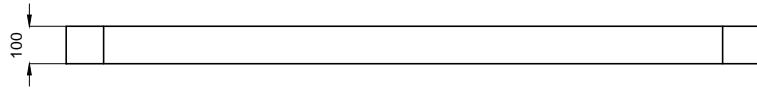
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDANI LAKSMIP.		TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022		SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, S.T., M.MT.		SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA ARKOSUSA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITATIF					
JUDUL GAMBAR: DETAIL FURNITUR 2 DI RUANG TERPILIH 2 KURSI TUNGGU					



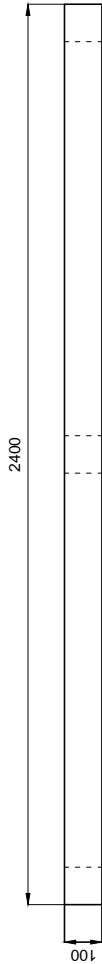
DETAIL A
SKALA 1:1



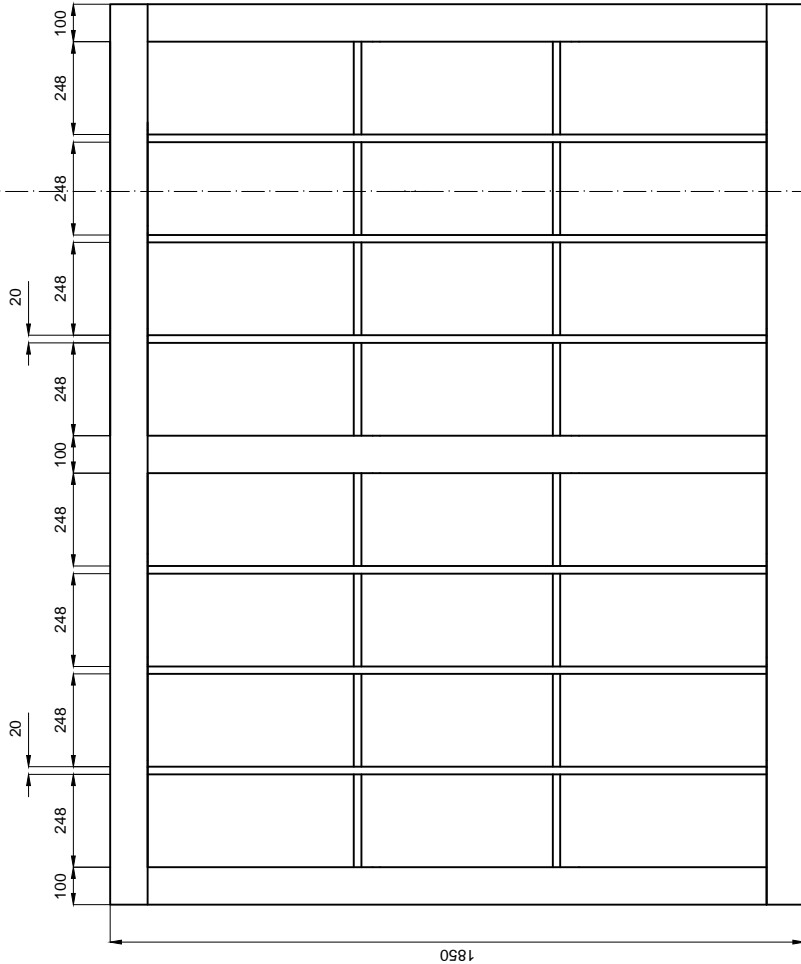
POTONGAN
SKALA 1:10



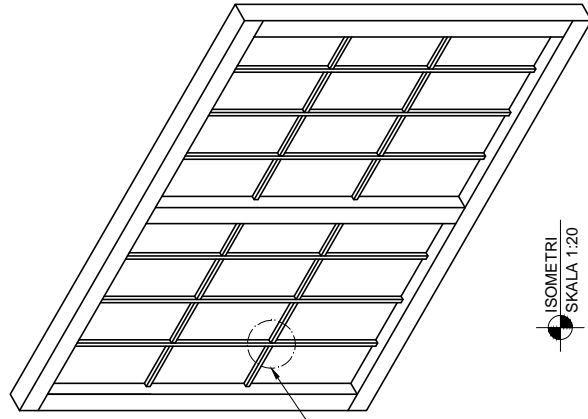
TAMPAK SAMPING
SKALA 1:10



TAMPAK ATAS
SKALA 1:10

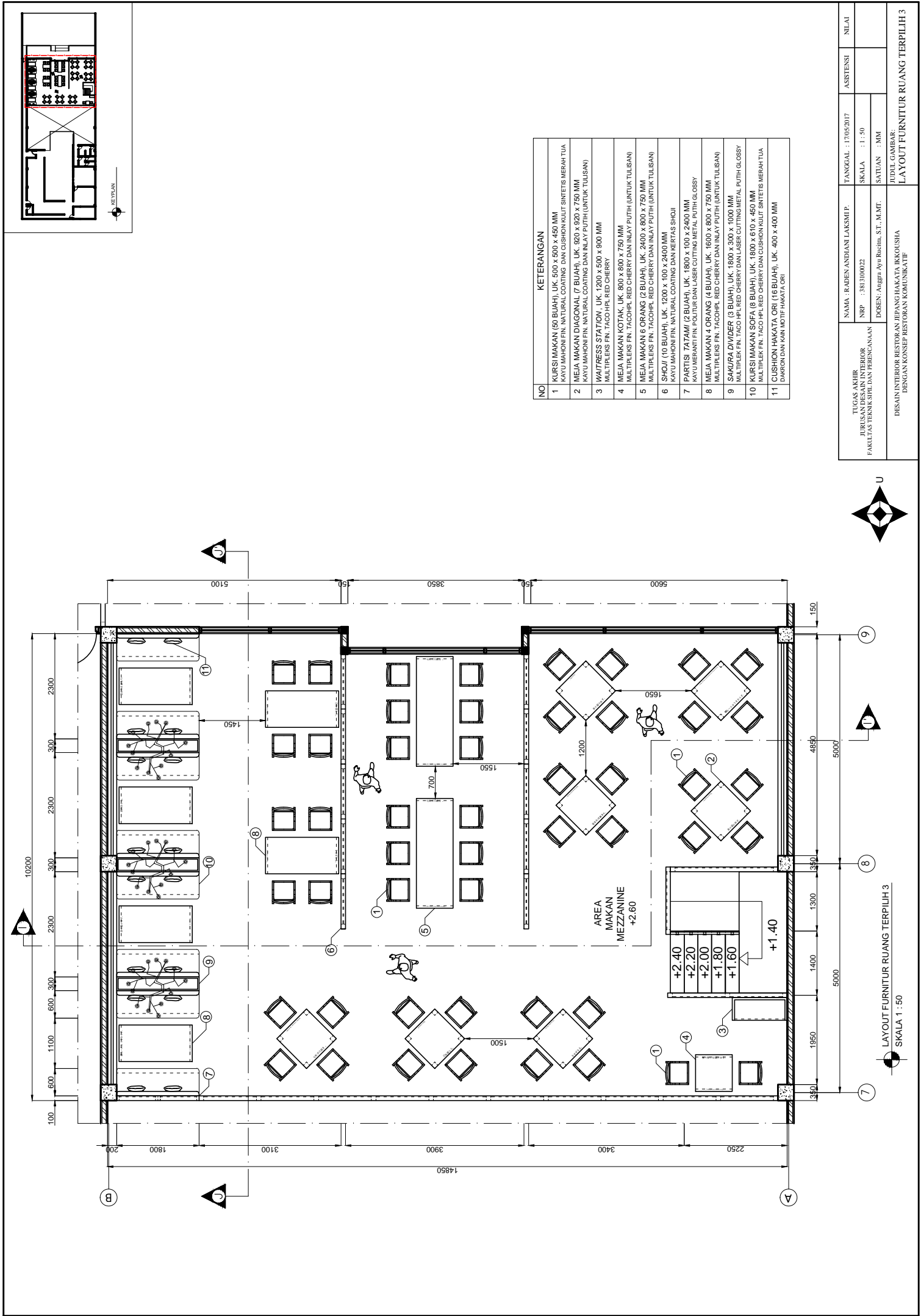


TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10



ISOMETRI
SKALA 1:20

TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDANI LAKSMIP.	TANGGAL : 19/04/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORASI JEPANG HAKATA ARKOSUSA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF				
JUDUL GAMBAR: DETAIL ELEMEN ESTETIS 1 DI RUANG TERPILIH 2 SHOJI				

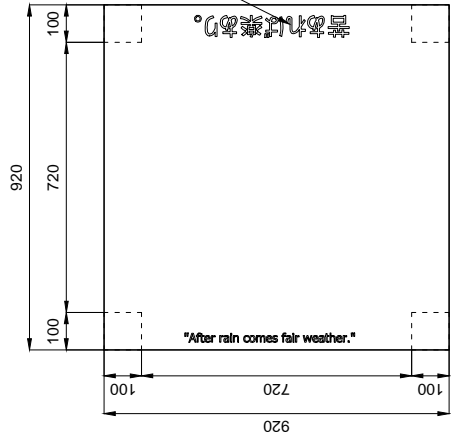


KETERANGAN	
1	KURSI MAKAN (50 BUAH), UK. 500 x 500 x 450 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA
2	MEJA MAKAN DIAGONAL (7 BUAH), UK. 820 x 920 x 750 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
3	WAITRESS STATION, UK. 1200 x 500 x 900 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY
4	MEJA MAKAN KOTAK, UK. 800 x 800 x 750 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
5	MEJA MAKAN 6 ORANG (2 BUAH), UK. 2400 x 800 x 750 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
6	SHOJI (10 BUAH), UK. 1200 x 100 x 2400 MM KAYU MAHONI FIN. NATURAL COATING DAN KERTAS SHOU
7	PARTISI 747AMI (2 BUAH), UK. 1800 x 100 x 2400 MM KAYU MERANTI FIN. POLTUR DAN LASER CUTTING METAL PUTH GLOSSY
8	MEJA MAKAN 4 ORANG (4 BUAH), UK. 1600 x 800 x 750 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY DAN INLAY PUTH (UNTUK TULISAN)
9	SAKURA DIVIDER (3 BUAH), UK. 1800 x 300 x 1000 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY DAN LASER CUTTING METAL PUTH GLOSSY
10	KURSI MAKAN SOFA (8 BUAH), UK. 1800 x 610 x 450 MM MULTIPLKS FIN. TACOHPL RED CHERRY DAN CUSHION KULIT SINTETIS MERAH TUA
11	CUSHION HAKATA ORI (16 BUAH), UK. 400 x 400 MM DARRON DAN KAN MOTIF HAKATA ORI

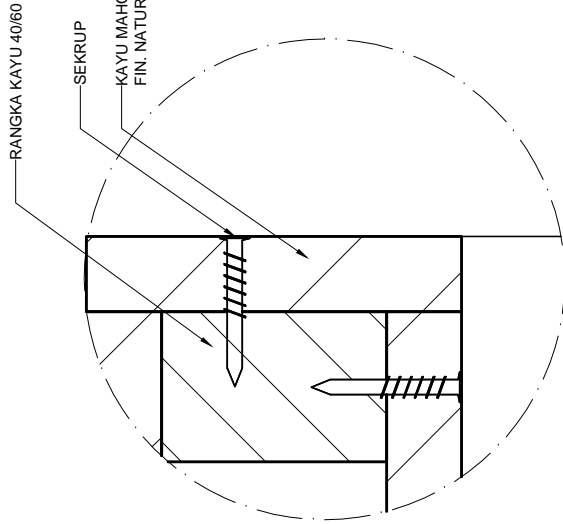
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDIANI LAKSMIP.	TANGGAL : 17/05/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 50		
	DISEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN BERANGKAKATA, BERSOLUSIA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNIKATIF				
JUDUL GAMBAR: LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 3				



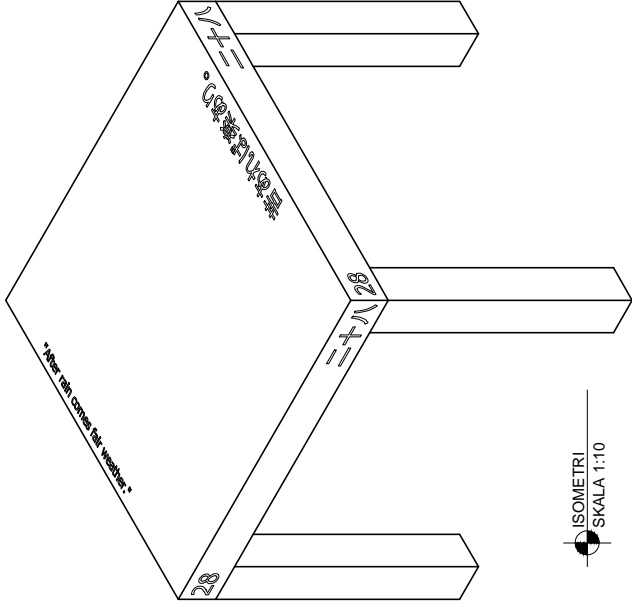
LAYOUT FURNITUR RUANG TERPILIH 3
SKALA 1 : 50



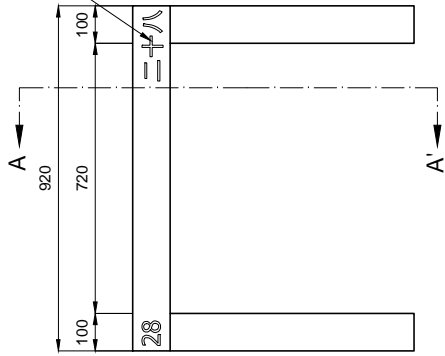
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



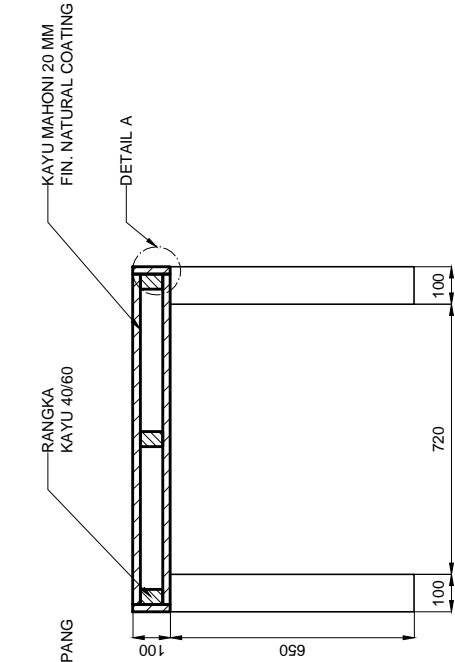
DETAIL A
SKALA 1:1



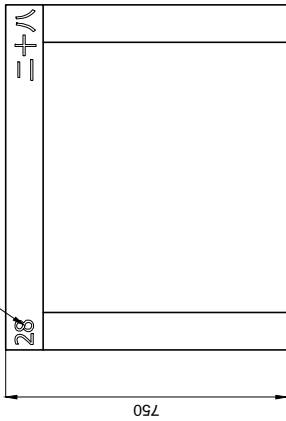
ISOMETRI
SKALA 1:10



TAMPAK SAMPIING
SKALA 1:10

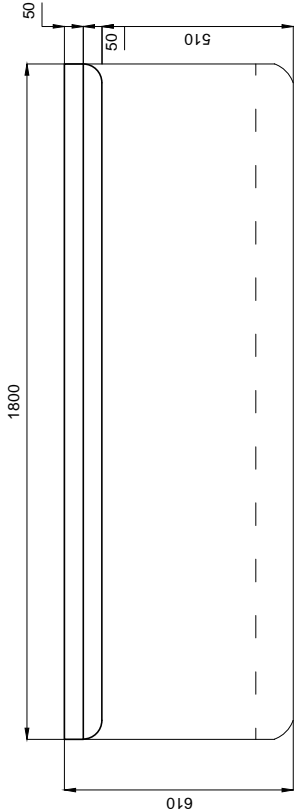


POTONGAN A - A'
SKALA 1:10

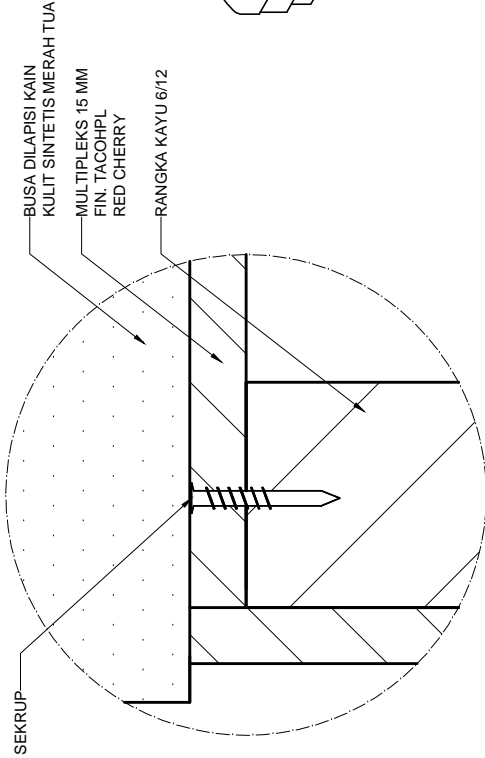


TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10

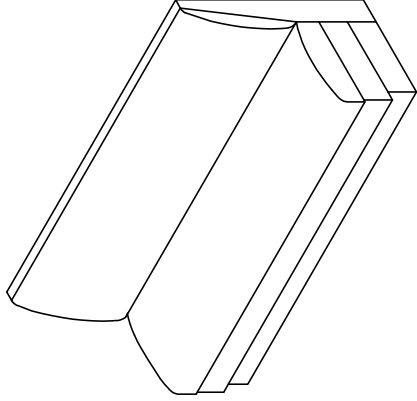
TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDIANI LAKSMIP.		TANGGAL : 08/06/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022		SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma, ST., M.MT.		SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA ARKOUSHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS					
JUDUL GAMBAR: DETAIL FURNITUR 1 DI RUANG TERPILIH 3 MEJA MAKAN DIAGONAL					



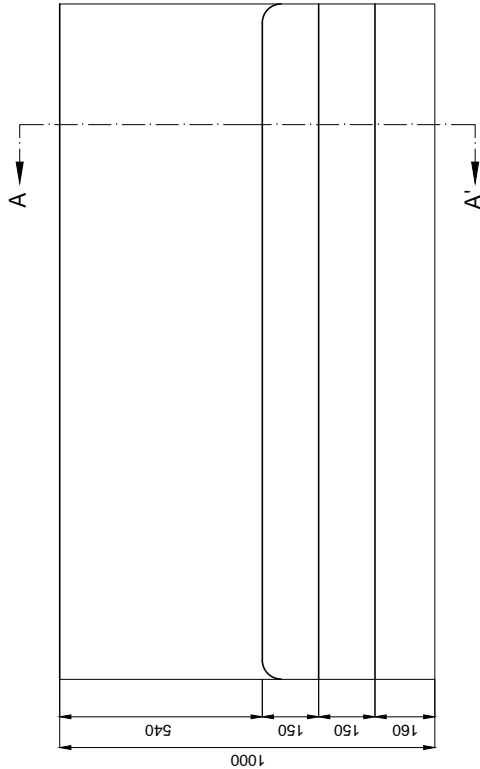
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



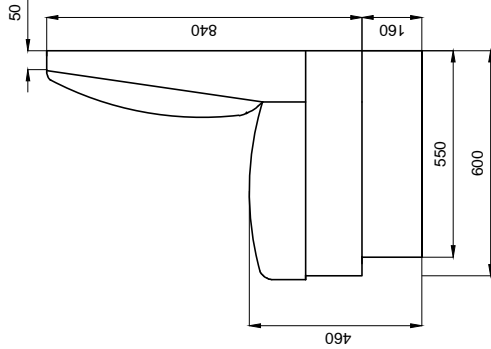
DETAIL A
SKALA 1:1



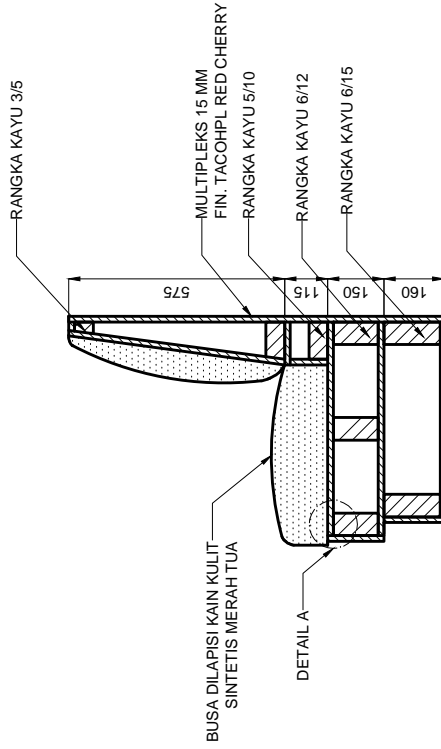
ISOMETRI
SKALA 1:10



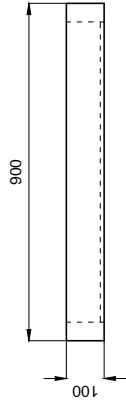
TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10



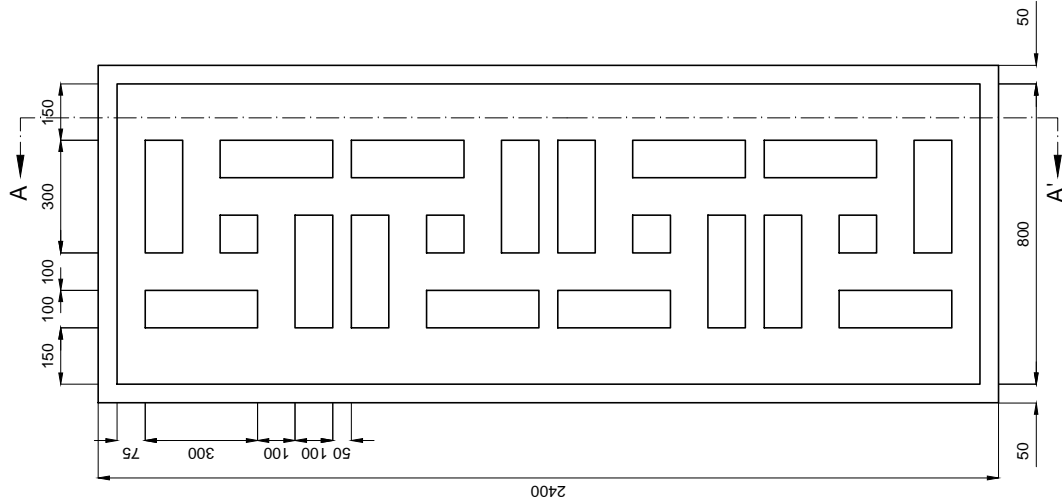
TAMPAK SAMPING
SKALA 1:10



POTONGAN A - A'
SKALA 1:10



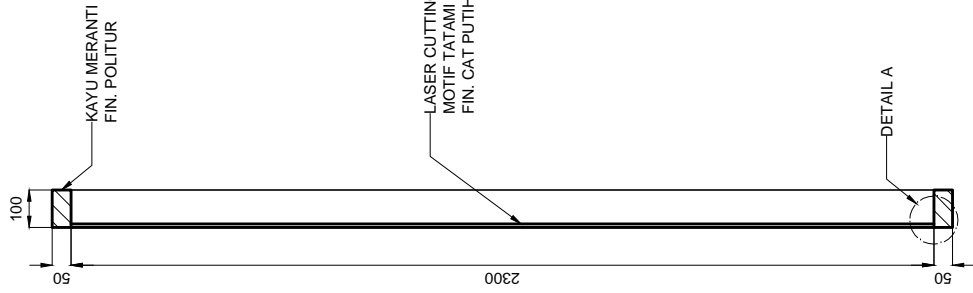
TAMPAK ATAS
SKALA 1:10



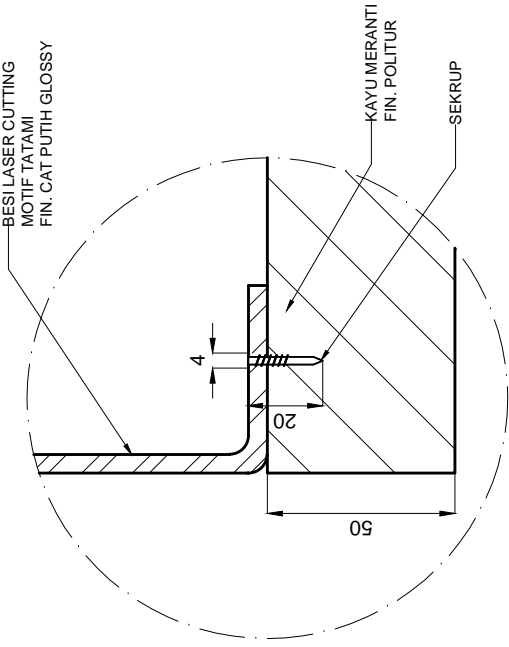
TAMPAK DEPAN
SKALA 1:10



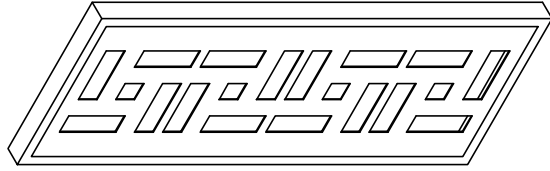
TAMPAK SAMPING
SKALA 1:10



POTONGAN
SKALA 1:10



DETAIL A
SKALA 1:1



ISOMETRI
SKALA 1:20

TUGAS AKHIR JURUSAN DESAIN INTERIOR FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN	NAMA : RADEN ANDANI LAKSMIP.	TANGGAL : 08/06/2017	ASISTENSI	NILAI
	NRP : 3813100022	SKALA : 1 : 10		
	DOSEN : Anggra Ayu Ruchma ST., M.MT.	SATUAN : MM		
DESAIN INTERIOR RESTORAN JEPANG HAKATA ARKOSUHA DENGAN KONSEP RESTORAN KOMUNITAS				
JUDUL GAMBAR: DETAIL ELEMEN ESTETIS 1 DI RUANG TERPILIH 3 PARTISI TATAMI				

RENCANA ANGGARAN BIAYA
PEKERJAAN DESAIN INTERIOR AREA MAKAN SOFA (LANTAI 1)
RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA

19 Juni 2017

NO 1	ITEM PEKERJAAN 2	VOL 3	SAT 4	HARGA SAT 5	HARGA 6
A	Pekerjaan Lantai				
1	Pemasangan Lantai Parket Kayu	33,85	m ²	Rp 703.800,00	Rp 23.823.630,00
2	Pemasangan Lantai Akrilik	0,63	m ²	Rp 744.867,00	Rp 469.266,21
				Sub Total	Rp 24.292.896,21
B	Pekerjaan Dinding				
1	Pembuatan Dinding Trasram	21	m ²	Rp 303.921,00	Rp 6.382.341,00
2	Pekerjaan Acian	21	m ²	Rp 41.651,50	Rp 874.681,50
3	Pemasangan Vinyl	21	m ²	Rp 115.091,00	Rp 2.416.911,00
4	Pengecatan Dinding	46	m ²	Rp 32.628,60	Rp 1.500.915,60
5	Pemasangan <i>Wallsticker Custom</i>	11,54	m ²	Rp 400.591,00	Rp 4.622.820,14
				Sub Total	Rp 8.540.646,74
C	Pekerjaan Plafon				
1	Pemasangan Plafon Gypsum Rangka Hollow	33,85	m ²	Rp 160.066,40	Rp 5.418.247,64
2	Pengecatan Plafon	33,85	m ²	Rp 31.370,40	Rp 1.061.888,04
				Sub Total	Rp 1.061.888,04
D	Pekerjaan Kelistrikan				
1	Instalasi Titik Lampu	28	titik	Rp 367.500,00	Rp 10.290.000,00
2	Instalasi Titik Stop Kontak	2	titik	Rp 273.210,00	Rp 546.420,00
3	Pemasangan Lampu <i>Downlight</i>	8	unit	Rp 265.100,00	Rp 2.120.800,00
4	Pemasangan Lampu Lampion	20	unit	Rp 333.100,00	Rp 6.662.000,00
5	Pemasangan Saklar Triple	2	titik	Rp 48.210,00	Rp 96.420,00
6	Pemasangan LED Strip	12,15	m'	Rp 105.700,00	Rp 1.284.255,00
				Sub Total	Rp 20.999.895,00
E	Pekerjaan Furnitur				
1	Pembuatan Partisi Sakura	2	unit	Rp 1.087.600,00	Rp 2.175.200,00
2	Pembuatan Kursi Makan	8	unit	Rp 541.087,50	Rp 4.328.700,00
3	Pembuatan Meja Makan Kotak	8	unit	Rp 1.057.075,00	Rp 8.456.600,00
4	Pembuatan Kursi Makan Sofa	8,55	m ²	Rp 1.371.805,00	Rp 11.728.932,75
5	Pembuatan Bagian Belakang Sofa	8,2	m ²	Rp 611.080,00	Rp 5.010.856,00
6	Pembuatan <i>Cushion</i> Hakata Ori	8	buah	Rp 87.900,00	Rp 703.200,00
				Sub Total	Rp 32.403.488,75
F	Pekerjaan Lain-lain				
1	Pengadaan <i>Smoke Detector</i>	1	unit	Rp 164.200,00	Rp 164.200,00
2	Pengadaan <i>Sprinkler</i>	2	unit	Rp 130.000,00	Rp 260.000,00
3	Pengadaan <i>Ceiling Speaker</i>	2	unit	Rp 5.472.350,00	Rp 10.944.700,00
4	Pengadaan AC <i>Split Duct Connection</i> Daikin 2 PK	2	unit	Rp 15.450.000,00	Rp 30.900.000,00
5	Pengadaan CCTV Dome	2	unit	Rp 526.000,00	Rp 1.052.000,00
				Sub Total	Rp 43.320.900,00
JUMLAH					Rp 130.619.714,74

DAFTAR HARGA SATUAN POKOK KEGIATAN
PEKERJAAN INTERIOR AREA MAKAN SOFA (LANTAI 1)
RESTORAN JEPANG HAKATA IKKOUSHA

NOMOR	URAIAN KEGIATAN	KOEFISIEN	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA
A	PEKERJAAN LANTAI				
1	Pemasangan Lantai Parket Kayu		m²		
	<u>Upah:</u>				
	Mandor	0,0350	O.H	158.000,00	5.530,00
	Kepala Tukang Kayu	0,0350	O.H	148.000,00	5.180,00
	Tukang Kayu	0,3500	O.H	121.000,00	42.350,00
	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	110.000,00	77.000,00
				Jumlah:	130.060,00
	<u>Bahan:</u>				
	Lantekayu Allure Locking Rustic Maple	1	m ²	460.000,00	460.000,00
	Lem Kayu	0,6000	Kg	87.900,00	52.740,00
	Pita Perekat		m'	20.900,00	0,00
	Edging	1	m'	55.000,00	55.000,00
	Underlayer Foam 5 mm	1	m ²	6.000,00	6.000,00
				Jumlah:	573.740,00
			Nilai HSPK :		703.800,00
2	Pemasangan Lantai Akrilik		m²		
	<u>Upah:</u>				
	Mandor	0,0025	O.H	158.000,00	395,00
	Kepala Tukang	0,0020	O.H	148.000,00	296,00
	Tukang Kayu	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,0200	O.H	110.000,00	2.200,00
				Jumlah:	27.091,00
	<u>Bahan:</u>				
	Akrilik Putih Susu 10 mm	0,5000	Lembar	1.300.000,00	650.000,00
	Besi Hollow 40 x 40 x 1,10 mm	0,6000	Lonjor	92.960,00	55.776,00
	Baut Mur 12 mm	4	Buah	3.000,00	12.000,00
				Jumlah:	717.776,00
			Nilai HSPK :		744.867,00
B	PEKERJAAN DINDING				
1	Pembuatan Dinding Trasram		m²		
	<u>Upah:</u>				
	Mandor	0,0300	O.H	158.000,00	4.740,00
	Kepala Tukang Batu	0,0200	O.H	148.000,00	2.960,00
	Tukang Batu	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,6000	O.H	110.000,00	66.000,00
				Jumlah:	97.900,00
	<u>Bahan:</u>				
	Semen PC 50 Kg	0,6590	Zak	69.100,00	45.536,90
	Pasir Pasang	0,0910	m3	225.100,00	20.484,10
	Batu Bata Merah Kelas 1 (Uk. 22x11x4.5 cm)	140	Press	1.000,00	140.000,00

				Jumlah:	206.021,00
				Nilai HSPK :	303.921,00
2	Pekerjaan Acian		m ²		
	Upah:				
	Mandor	0,0100	O.H	158.000,00	1.580,00
	Kepala Tukang Batu	0,0100	O.H	148.000,00	1.480,00
	Tukang Batu	0,1000	O.H	121.000,00	12.100,00
	Pembantu Tukang	0,2000	O.H	110.000,00	22.000,00
				Jumlah:	37.160,00
	Bahan:				
	Semen PC 50 Kg	0,0650	Zak	69.100,00	4.491,50
				Jumlah:	4.491,50
				Nilai HSPK :	41.651,50
3	Pemasangan Vinyl		m ²		
	Upah:				
	Mandor	0,0025	O.H	158.000,00	395,00
	Kepala Tukang	0,0020	O.H	148.000,00	296,00
	Tukang Kayu	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,0200	O.H	110.000,00	2.200,00
				Jumlah:	27.091,00
	Bahan:				
	Vinyl Kayu RGVINYL RG-SS 6006	0,8000	m ²	58.000,00	46.400,00
	Vinyl Hitam Maxwell	0,2000	m ²	68.000,00	13.600,00
	Lem Kuning	0,2000	Kg	140.000,00	28.000,00
				Jumlah:	88.000,00
				Nilai HSPK :	115.091,00
4	Pengecatan Dinding		m ²		
	Upah:				
	Mandor	0,0025	O.H	158.000,00	395,00
	Kepala Tukang Cat	0,0042	O.H	148.000,00	621,60
	Tukang Cat	0,0420	O.H	121.000,00	5.082,00
	Pembantu Tukang	0,0280	O.H	110.000,00	3.080,00
				Jumlah:	9.178,60
	Bahan:				
	Cat Duco Danagloss Hitam 1 Kg	0,1800	Kaleng	98.000,00	17.640,00
	Dempul Tembok	0,1200	Kg	34.500,00	4.140,00
	Kertas Gosok Halus	0,1000	Lembar	16.700,00	1.670,00
				Jumlah:	23.450,00
				Nilai HSPK :	32.628,60
5	Pemasangan Wallsticker Custom		m ²		
	Upah:				
	Mandor	0,0025	O.H	158.000,00	395,00
	Kepala Tukang	0,0020	O.H	148.000,00	296,00
	Tukang Kayu	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,0200	O.H	110.000,00	2.200,00
				Jumlah:	27.091,00
	Bahan:				
	Printing Wallsticker	1	m ²	373.500,00	373.500,00

				Jumlah:	373.500,00
				Nilai HSPK :	400.591,00
C	PEKERJAAN PLAFON				
1	Pemasangan Plafon Gypsum Rangka Hollow		m ²		
	<u>Upah:</u>				
	Mandor	0,0750	O.H	158.000,00	11.850,00
	Kepala Tukang	0,0250	O.H	148.000,00	3.700,00
	Tukang	0,2500	O.H	121.000,00	30.250,00
	Pembantu Tukang	0,1500	O.H	110.000,00	16.500,00
				Jumlah:	62.300,00
	<u>Bahan:</u>				
	Besi Hollow 40 x 40 x 1,10 mm	0,7500	Lonjor	92.960,00	69.720,00
	Gypsum Board tebal 9 mm	0,3640	Lembar	70.100,00	25.516,40
	Paku Triplek/Eternit	0,1100	Kg	23.000,00	2.530,00
				Jumlah:	97.766,40
				Nilai HSPK :	160.066,40
2	Pengecatan Plafon		m ²		
	<u>Upah:</u>				
	Mandor	0,0025	O.H	158.000,00	395,00
	Kepala Tukang Cat	0,0063	O.H	148.000,00	932,40
	Tukang Cat	0,0630	O.H	121.000,00	7.623,00
	Pembantu Tukang	0,0250	O.H	110.000,00	2.750,00
				Jumlah:	11.700,40
	<u>Bahan:</u>				
	Cat Tembok Putih 2,5 Kg	0,1000	Kalenh	145.500,00	14.550,00
	Dempul Plafon	0,1000	Kg	34.500,00	3.450,00
	Kertas Gosok Halus	0,1000	Lembar	16.700,00	1.670,00
				Jumlah:	19.670,00
				Nilai HSPK :	31.370,40
D	PEKERJAAN KELISTRIKAN				
1	Pemasangan Instalasi Titik Lampu		Titik		
	<u>Upah :</u>				
	Kepala Tukang	0,0500	O.H	148.000,00	7.400,00
	Tukang	0,5000	O.H	121.000,00	60.500,00
	Pembantu Tukang	0,3000	O.H	110.000,00	33.000,00
				Jumlah	100.900,00
	<u>Bahan :</u>				
	Kabel NYM 3X 2,5 mm	10	m	19.500,00	195.000,00
	Isolator	4	Unit	7.800,00	31.200,00
	Fitting plafon	1	Buah	18.200,00	18.200,00
	Pipa Paralon 5/8	3	Batang	7.800,00	19.500,00
	T Doos Pvc	1	Buah	2.700,00	2.700,00
				Jumlah	266.600,00
				Nilai HSPK	367.500,00
2	Pemasangan Instalasi Titik Stop Kontak		Titik		
	<u>Upah :</u>				

	Kepala Tukang	0,0500	O.H	148.000,00	7.400,00
	Tukang	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,0010	O.H	110.000,00	110,00
				Jumlah	31.710,00
	Bahan :				
	Kabel NYM 3X 2.5 mm	10	m	19.500,00	195.000,00
	Isolator	1	Unit	24.300,00	24.300,00
	Pipa Paralon 5/8	2,5	Batang	7.800,00	19.500,00
	T Doos Pvc	1	Buah	2.700,00	2.700,00
				Jumlah	241.500,00
				Nilai HSPK	273.210,00
3	Pemasangan Lampu Downlight		Unit		
	<u>Upah:</u>				
	Tukang	0,5000	O.H	121.000,00	60.500,00
	Kepala Tukang	0,2000	O.H	148.000,00	29.600,00
				Jumlah	90.100,00
	<u>Bahan:</u>				
	Philips Mini Downlight 18 watt	1	Buah	175.000,00	175.000,00
				Jumlah	175.000,00
				Nilai HSPK	265.100,00
4	Pemasangan Lampu Lampion		Unit		
	<u>Upah:</u>				
	Tukang	0,5000	O.H	121.000,00	60.500,00
	Kepala Tukang	0,2000	O.H	148.000,00	29.600,00
				Jumlah	90.100,00
	<u>Bahan:</u>				
	Lampu LED Warm White 2,5 watt	1	Buah	13.000,00	13.000,00
	Armatur Lampion	1	Buah	230.000,00	230.000,00
				Jumlah	243.000,00
				Nilai HSPK	333.100,00
5	Pemasangan Saklar Triple		Titik		
	<u>Upah:</u>				
	Kepala Tukang	0,0500	O.H	148.000,00	7.400,00
	Tukang	0,2000	O.H	121.000,00	24.200,00
	Pembantu Tukang	0,0010	O.H	110.000,00	110,00
				Jumlah	31.710,00
	<u>Bahan:</u>				
	Saklar Triple Broco	1	Unit	16.500,00	16.500,00
				Jumlah	16.500,00
				Nilai HSPK	48.210,00
6	Pemasangan LED Strip		m'		
	<u>Upah:</u>				
	Tukang	0,5000	O.H	121.000,00	60.500,00
	Kepala Tukang	0,2000	O.H	148.000,00	29.600,00
				Jumlah	90.100,00
	<u>Bahan:</u>				
	LED Strip Warm White 4 watt	1	m	15.600,00	15.600,00
				Jumlah	15.600,00
				Nilai HSPK	105.700,00

E	PEKERJAAN FURNITUR				
1	Pembuatan Partisi Sakura		Unit		
	<u>Upah :</u>				
	Tukang Furnitur	1,0000	O.H	150.000,00	150.000,00
				Jumlah	150.000,00
	<u>Bahan :</u>				
	Kayu Meranti 5/10	6,8	m	22.500,00	153.000,00
	Politur Mowilex Woodstain Mahogany	0,2	Kg	67.000,00	13.400,00
	Laser Cutting Metal Motif Sakura	150	Menit	5.000,00	750.000,00
	Cat Besi Putih setara Avian	0,4	Kg	47.000,00	18.800,00
	Sekrup panjang 2,5 cm	12	Buah	200,00	2.400,00
				Jumlah	937.600,00
				Nilai HSPK	1.087.600,00
2	Pembuatan Kursi Makan		Unit		
	<u>Upah :</u>				
	Tukang Furnitur	1,0000	O.H	250.000,00	250.000,00
				Jumlah	250.000,00
	<u>Bahan :</u>				
	Kayu Mahoni Balok 6x12 cm	7	m	18.000,00	126.000,00
	Rangka Kayu 3/5	1,5	m	4.375,00	6.562,50
	Multipleks 9 mm	0,125	Lembar	98.000,00	12.250,00
	Sekrup panjang 2,5 cm	22	Buah	200,00	4.400,00
	Clear Coating setara IMPRA	0,25	Kg	43.500,00	10.875,00
	Busa 6 cm	0,4	m ²	135.000,00	54.000,00
	Kain Oscar Merah Tua	1	m ²	77.000,00	77.000,00
				Jumlah	291.087,50
				Nilai HSPK	541.087,50
3	Pembuatan Meja Makan Kotak		Unit		
	<u>Upah :</u>				
	Tukang Furnitur	1,0000	O.H	300.000,00	300.000,00
				Jumlah	300.000,00
	<u>Bahan :</u>				
	Rangka Kayu 4/6	4	m	8.125,00	32.500,00
	Rangka Kayu 3/5	7,8	m	4.375,00	34.125,00
	Multipleks 18 mm	1	Lembar	205.000,00	205.000,00
	Multipleks 9 mm	2	Lembar	98.000,00	196.000,00
	Sekrup panjang 2,5 cm	32	Buah	200,00	6.400,00
	Inlay	2	m ²	135.000,00	270.000,00
	Clear Coat setara IMPRA	0,3	Kg	43.500,00	13.050,00
				Jumlah	757.075,00
				Nilai HSPK	1.057.075,00
4	Pembuatan Kursi Makan Sofa		m'		
	<u>Upah :</u>				
	Kepala Tukang Kayu	0,0350	O.H	148.000,00	5.180,00
	Tukang Kayu	0,3500	O.H	121.000,00	42.350,00
	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	110.000,00	77.000,00
				Jumlah:	124.530,00
	<u>Bahan :</u>				

	Rangka Kayu 3/5	1	m	4.375,00	4.375,00
	Rangka Kayu 5/10	2	m	15.000,00	30.000,00
	Rangka Kayu 6/12	3	m	20.000,00	60.000,00
	Rangka Kayu 6/15	2	m	41.250,00	82.500,00
	Multipleks 15 mm	2	Lembar	179.000,00	358.000,00
	Sekrup panjang 2,5 cm	32	Buah	200,00	6.400,00
	Taco HPL Red Cherry	2	m ²	35.000,00	70.000,00
	Busa 6 cm	3	m ²	135.000,00	405.000,00
	Kain Oscar Merah Tua	3	m ²	77.000,00	231.000,00
				Jumlah	1.247.275,00
				Nilai HSPK	1.371.805,00
5	Pembuatan Bagian Belakang Sofa		m'		
	<u>Upah :</u>				
	Kepala Tukang Kayu	0,0350	O.H	148.000,00	5.180,00
	Tukang Kayu	0,3500	O.H	121.000,00	42.350,00
	Pembantu Tukang	0,7000	O.H	110.000,00	77.000,00
				Jumlah:	124.530,00
	<u>Bahan :</u>				
	Rangka Kayu 4/6	10	m	8.125,00	81.250,00
	Multipleks 9 mm	2	Lembar	98.000,00	196.000,00
	Taco HPL Red Cherry	1,2	m ²	35.000,00	42.000,00
	Akrilik Putih Susu 5 mm	0,25	Lembar	650.000,00	162.500,00
	Sekrup panjang 2,5 cm	24	Buah	200,00	4.800,00
				Jumlah	486.550,00
				Nilai HSPK	611.080,00
6	Pembuatan <i>Cushion</i> Hakata Ori		Buah		
	<u>Upah :</u>				
	Penjahit	1,0000	O.H	10.000,00	10.000,00
				Jumlah	10.000,00
	<u>Bahan :</u>				
	<i>Cushion</i> Dakron Ukuran 40 x 40 cm	1	Buah	35.000,00	35.000,00
	<i>Printing</i> Kain Motif Hakata Ori	1	m	40.000,00	40.000,00
	Benang Jahit Hitam	0,1	Gulung	4.000,00	400,00
	Resleting Hitam	0,25	m	10.000,00	2.500,00
				Jumlah	77.900,00
				Nilai HSPK	87.900,00
F	PEKERJAAN LAIN-LAIN				
1	Pengadaan <i>Smoke Detector</i>		Unit		
	<i>Smoke detector</i> 2 Wire	1	Unit	164.200,00	164.200,00
	(harga termasuk biaya pemasangan)			Jumlah	164.200,00
				Nilai HSPK	164.200,00
2	Pengadaan <i>Sprinkler</i>		Unit		
	<i>Fire Sprinkler</i>	1	Unit	130.000,00	130.000,00
	(harga termasuk biaya pemasangan)			Jumlah	130.000,00
				Nilai HSPK	130.000,00
3	Pengadaan <i>Ceiling Speaker</i>		Unit		
	<i>Speaker Bosch LC2-PC30G6-4</i>	1	Unit	5.472.350,00	5.472.350,00
	(harga termasuk biaya pemasangan)			Jumlah	5.472.350,00

			Nilai HSPK		5.472.350,00
4	Pengadaan AC		Unit		
	AC Split Duct Connection Daikin 2 PK	1	Unit	15.450.000,00	15.450.000,00
	(harga termasuk biaya pemasangan)			Jumlah	15.450.000,00
			Nilai HSPK		15.450.000,00
5	Pengadaan CCTV		Unit		
	CCTV Dome	1	Unit	526.000,00	526.000,00
	(harga termasuk biaya pemasangan)			Jumlah	526.000,00
			Nilai HSPK		526.000,00



BIOGRAFI

Penulis yang bernama lengkap Raden Andiani Laksmi Permanasari atau yang biasa dipanggil dengan Andien dilahirkan di Bandung, pada tanggal 2 Juni 1995 dan merupakan anak pertama dari 2 bersaudara.

Penulis pernah menempuh jenjang pendidikan formal mulai dari SD Taruna Bakti Bandung, SD Negeri Kertajaya XII Surabaya, SMP Negeri 6 Surabaya, dan SMA Negeri 2 Surabaya. Lulus SMA pada tahun 2013, penulis kemudian melanjutkan jenjang pendidikan pada tahun yang sama di Jurusan Desain Interior ITS Surabaya.

Ketertarikan penulis terhadap pertumbuhan bisnis restoran di Surabaya mendorong penulis untuk menjadikan Restoran Jepang Hakata Ikkousha sebagai objek penelitian Tugas Akhir dengan mengangkat judul Tugas Akhir Desain Interior Restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan Konsep Restoran Komunikatif.